



VENERDÌ 15 APRILE 2022

IL PICCOLO



QUOTIDIANO DI TRIESTE - FONDATA NEL 1881

€1,50

Slovenia €1,50

Croatia KN 10,4

ANNO 142

N° 89

TRIESTE - VIA MAZZINI 14
TEL. 040 3733111

GORIZIA - C.SO ITALIA 74, TEL. 0481 530035

MONFALCONE - VIA F.LLI ROSSELLI 20, TEL. 0481 790201

www.ilpiccolo.it

EMAIL: piccolo@ilpiccolo.it

POSTE ITALIANE SPA - SPED. ABB. POST.
353/2003 (CONV. L. 46-27/02/2004)
ART. 1, COM. 1, DDB TSGNN
GEDI NEWS NETWORK

La corsa inattesa dell'inflazione In dodici mesi è decuplicata

LAUBER / PAGINA 9



Generali, esposto alla Consob dopo l'intervista di Cirinà

/ PAGINA 17



LA GUERRA IN UCRAINA

NEL MAR NERO

Colpo all'orgoglio
della flotta russa
Affondato
l'incrociatore



L'incrociatore Moskva

Affondato l'incrociatore "Moskva" nel Mar Nero. Gli ucraini rivendicano il successo, i russi negano. Si temono rappresaglie. / APAG. 2 E 3

NORD EUROPA

Finlandia e Svezia
nella Nato
Mosca minaccia
«conseguenze»

Già prima dell'invasione dell'Ucraina, i rapporti tra Russia, Finlandia e Svezia, erano segnati dalla questione Nato. SFORZA / APAG. 4

BALCANI

Indagini a vuoto
Resta il mistero
del drone ucraino
caduto a Zagabria

Era il 10 marzo quando Zagabria fu scossa da un forte boato. A precipitare un drone partito dall'Ucraina. MANZIN / APAG. 6

LE CONSEGUENZE DEL CONFLITTO SULLO SVILUPPO DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

Costi delle opere lievitati del 25% Cantieri in bilico

Dal porto agli ospedali: a rischio le grandi opere finanziate con fondi Pnrr
L'allarme dell'Ance: «Roma intervenga o il banco salta» D'AMELIO / APAG. 10 E 11



Tenta di vendere gli elenchi degli orfani: denunciato

Si è impossessato illecitamente di due registri ottocenteschi contenenti i nomi di bambine e bambini nati nei primi decenni del Novecento, abbandonati o orfani e accolti in

quello che allora era l'Educatorio femminile Teresiano. Poi ha tentato di venderli sul web. Ma la Polizia locale ha intercettato il tentativo di cessione. Foto Lasorte / APAG. 20

CRONACHE

Il Comune aumenta a 3.500 unità i posti nei centri estivi

BRUSAFERRO / APAG. 20 E 21



Ragazzini nei centri estivi (archivio)

Consumo di alcol salito del 10% durante la pandemia

PIERINI / APAG. 24

I familiari di Liliana non credono al suicidio «No all'archiviazione»

TONERO / APAG. 23



Liliana Resinovich

Metanodotto sul Carso: il Comune di Aurisina al fianco dei viticoltori

SALVINI / APAG. 26

ETICA MINIMA

L'umanità perduta
fra individualismi
e relazioni sociali

PIERALDO ROVATTI

Nel lontano 1956 Günther Anders aveva intitolato "L'uomo è antiquato" un libro che continua a essere attuale. Grandi parole come "uomo", "umanità", "umano", possiamo ritenerle ancora parole piene di significato. / APAG. 19

Ogni anno 300 neonati hanno bisogno di cure speciali al Burlo di Trieste. Se vuoi tenerli per mano e aiutarli a vivere, dona a Scricciolo Associazione il tuo cinque per mille.

CODICE FISCALE
90118340323



PICCOLOLIBRI

Quella sera magica
in cui la stella jazz
suonò all'ex Opp

ARIANNA BORIA

Rosina con la sua armonica a bocca che il 15 maggio 1974 duetta nel campetto di calcio a sette dell'ex Opp con Ornette Coleman, il grande sassofonista americano padre del free jazz. / APAG. 31

L'INVASIONE DELL'UCRAINA

IL RACCONTO
DELLA
GIORNATAMosca: «Missili su Kiev
di fronte a nuovi attacchi»

«Colpiremo i centri del potere ucraino a Kiev se verranno compiuti nuovi attacchi nel territorio russo». È l'avvertimento lanciato dal portavoce della Difesa russa, Igor Konashenkov, pensando a una nuova escalation.

Zelensky: «Per Steinmeier
nessuna richiesta di visita»

Tensioni tra Berlino e Kiev per il rifiuto ucraino di invitare il presidente tedesco Steinmeier: Zelensky afferma che la proposta di una visita del presidente tedesco non sia mai arrivata: «Mai ricevuto richiesta ufficiale».

BOLLETTINO
DI GUERRAA Mariupol
resistenza
allo stremo

Andrea Joly

1

L'incrociatore lanciamissili Moskva, ammiraglia della flotta russa nel mar Nero, è finito in fiamme. Kiev rivendica di averlo colpito con missili Neptune da Odessa, Mosca replica: danneggiato da un'esplosione a bordo. Il giallo dura ore e non è risolto del tutto: in ogni caso, è un duro colpo per le forze di Mosca.

2

Mentre Odessa si sente più al sicuro, Kharkiv fa i conti con i bombardamenti e anche Sumy torna sotto attacco. A Mariupol la resistenza appare sempre più allo stremo: i soldati isolati nella città assediata sono prigionieri dei russi. E una colonna di forze russe si avvicina verso il Donbass, più imponente di quella che avanzò su Kiev.

3

Esplosioni anche in territorio russo. Mosca accusa Kiev di aver preso di mira villaggi vicino al confine, bombardando edifici residenziali nella regione di Belgorod e Bryansk. A Klimovo ci sarebbero 7 feriti. Kiev respinge le accuse: è un tentativo di «alimentare l'isteria anti-ucraina in Russia»: propaganda di Putin o contrattacco?

4

Sul fronte diplomatico, Mosca si scaglia contro l'adesione alla Nato di Finlandia e Svezia mentre il Pentagono annuncia l'invio di armi a Kiev in una settimana. La Russia annuncia che si difenderà con «conseguenze tra le più indesiderabili». E torna la minaccia atomica: «il Baltico non sarà più considerato non nucleare».

5

Voce grossa del Cremlino anche sul fronte energetico. Putin tuona: «Il gas russo non è sostituibile per l'Europa». E parla di riorganizzazione verso l'Asia. L'Italia guarda all'Egitto, Zelensky attacca Germania e Ungheria che continuano a comprare petrolio russo: «Soldi sporchi del sangue di altri». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Battaglia
navale

Affondato l'incrociatore Moskva, ammiraglia della flotta del Mar Nero le altre navi si allontanano dalla costa
Odessa si sente più al sicuro

RICCARDO COLETTI

IL REPORTAGE

La nave ammiraglia russa nel Mar Nero, la Moskva, esce di scena, non guiderà più la flotta di Putin in questa guerra. Affondata dai missili anti-nave delle difese di Odessa, come ha ammesso ieri sera anche il Cremlino, dopo averlo negato per quasi 24 ore. «L'incrociatore sta affondando al largo dell'Isola dei Serpenti. Solo 20 degli oltre 550 marinai a bordo si sono salvati», aveva annunciato ieri mattina via Telegram Maksym Marchenko, governatore di Odessa. «Un incendio ai sistemi d'armamento ha danneggiato la Moskva. Tutti i marinai sono in salvo e la nave è già in porto per le riparazioni», aveva subito ribattuto l'agenzia Tass. Bugie.

A fare più chiarezza erano arrivate in giornata le immagini satellitari fornite dagli Stati Uniti: la nave, classe «Slava», era ancora a galla, un rimorchiatore cercava di riportarla nel porto Sebastopoli, mentre il resto della flotta si è allontanato dalla costa di Odessa. Ma l'operazione, disperata, è fallita. A tarda sera un comunicato delle forze armate russe ammetteva che il Moskva era affondato dopo aver «perso stabilità mentre veniva rimorchiato durante una tempesta».

«Due missili Nettuno l'hanno colpita. Il nostro sistema di difesa costiero è operativo ed efficace», ha poi precisato il governatore Marchenko: «Questo è un colpo durissimo per i nostri nemici». Un colpo al cervello della flotta. Un colpo arrivato dopo una serie di manovre ucraine con i droni a impegnare le difese elettroniche prima che uno o due missili anti-nave la centrassero. Mosca ha dovuto incassare il colpo, ma non ha fatto attendere la rappresaglia. Ieri l'hinterland di Odessa è stato bombardato in pieno giorno. Almeno cinque missili russi hanno colpito



A SEBASTOPOLI
L'incrociatore Moskva nel porto di Sebastopoli in Crimea, lo scorso 7 marzo. L'ammiraglia è affondata nel Mar Nero



MAKSYM MARCHENKO
GOVERNATORE
DI ODESSA

Due Nettuno l'hanno colpita. Il nostro sistema di difesa costiero è operativo ed efficace

tra le 9 e le 12. «I russi stanno nuovamente attaccando Odessa - ammette Serhiy Bratchuk, portavoce dell'esercito -, ma per ora i civili non hanno nulla da temere». La rappresaglia russa si è concentrata su obiettivi militari. Certo è che aver affondato il Moskva è carburante per l'umore dei soldati. Il colpo è ad un simbolo russo costruito in Ucraina. La nave ammiraglia del Mar Nero era stata varata nel 1983 dopo sei anni di lavori di cantiere a Mykolaiv. Costruita in Ucraina, ammodernata nei cantieri lungo il Bug a fine anni Novanta, colpita da missili ucraini il 13 aprile del 2022. L'Ucraina era nel suo destino.

Il fronte Sud di questa guerra è sempre più caldo. Da Kher-

son arrivano notizie di vittime e feriti civili, dopo un raid ucraino su obiettivi militari. Tra loro Vania, 15 anni, arrivata all'ospedale di Odessa con una scheggia nella gamba. Vania era in cortile, a Kherson, quando una bomba è esplosa a meno di 100 metri da lei. È l'ennesima vittima inconsapevole della guerra. Che, probabilmente, nemmeno ha capito. «Ci sono volute 13 ore per poterla evacuare da Kherson - raccontano i volontari della Croce Rossa -. In tempo di pace ci avremmo messo meno per portarla a Kiev. Ora, invece, parliamo di un miracolo».

Lo sbocco sul mare ucraino va difeso a tutti i costi. Mykolaiv è il crocevia di questa battaglia. Tenerla vorrebbe dire

salvare lo sbocco sul mare. Perderla significherebbe dover difendere Odessa a tutti i costi. Mai come ora gli scontri tra russi ed ucraini si muovono su due livelli paralleli. Gli uomini di Zelensky avanzano via terra lungo la sponde est del fiume Bug. Hanno ripreso Limany. I Russi si fortificano sull'M14, l'autostrada del grano. Hanno Posad e intendono difenderla.

Per ora i fucili russi tacciono. Sono i Sukhoi, gli aerei che hanno raso al suolo la Siria, a bombardare le città. Kalibr e Iskander lanciati dalla Crimea, da Sebastopoli, a finire il lavoro. Attacchi missilistici di cui ormai si perde il conto. Porto e aeroporto di Mykolaiv gli obiettivi degli ultimi giorni. Lunedì mattina un missile russo

Grecia, stop ad aiuti militari «Non possiamo indebolirci»

Dopo aver fornito a Kiev fucili e lanciarazzi portatili, la Grecia «non invierà più equipaggiamenti militari all'Ucraina». A rendere nota la decisione il ministro della Difesa Panagiotopoulos. «Non possiamo indebolirci».



Bombardamenti a Kharkiv «Abbandonate la zona»

In ventiquattr'ore l'esercito russo ha attaccato nuovi quartieri residenziali di Kharkiv provocando quattro vittime e dieci feriti. Il governatore esorta i residenti di Lozova e Barvinkove «a evacuare la zona».



L'UNITÀ PIÙ POTENTE IMPIEGATA DA MOSCA

Il Moskva è un incrociatore lanciamissili in servizio dal 1983 e modernizzato nel 2000. Ha un dislocamento di 12600 tonnellate ed è armato soprattutto di missili anti-aerei e anti-nave.

Schiaffo all'orgoglio russo ora lo sbarco è più difficile

L'unità aveva funzioni di "ombrello anti-aereo" in caso di blitz a Odessa
Vendicati i marinai dell'Isola dei Serpenti che l'avevano sfidato: «Al diavolo»

L'ANALISI

ANDREA MARGELLETTI

Nel corso delle ultime ore, la novità più rilevante in merito al conflitto tra Russia e Ucraina riguarda l'incrociatore lanciamissili russo Moskva, della classe Slava. La nave, nella tarda serata del 13 febbraio, sarebbe stata colpita da alcuni missili da crociera anti-nave ucraini, che avrebbero pesantemente danneggiato l'unità, causando diverse esplosioni a bordo e obbligando l'equipaggio ad abbandonare la nave. Al momento non è chiaro se il Moskva sia affondato o sia comunque in procinto di affondare, tuttavia è stato confermato anche da fonti russe che l'unità navale ha subito danni molto ingenti. Da parte russa, tuttavia, non si parla di un attacco diretto da parte delle forze ucraine, bensì di alcune esplosioni che sarebbero scoppiate a bordo, per cause ancora da accertare, che avrebbero danneggiato la nave e costretto l'equipaggio ad abbandonare l'unità navale. A prescindere dalle reali cause, si tratta di un avvenimento di grande rilevanza, militare e simbolica, che tuttavia difficilmente porterà però ad una svolta totale rispetto alle sorti del conflitto in corso.

L'incrociatore lanciamissili Moskva è la nave ammiraglia della Flotta russa del Mar Nero. Ha preso parte alle operazioni belliche in Ucraina fin dai primi momenti, insieme ad altre unità navali russe dislocate nel bacino. Si tratta di un'unità dal dislocamento complessivo di circa 12.000 tonnellate, realizzata negli anni Settanta ed entrata ufficialmente in servizio nel 1983. Era stata ritirata dal servizio nel 1990 per ritornare operativa nel 2000 a seguito di modesti lavori di ammodernamento. L'unità è dotata di missili anti-nave e anti-aerei e pare abbia operato con regolarità, nel corso di queste settimane di conflitto, nei pressi dell'Isola dei Serpenti, a sud di Odessa, presidiando lo spazio marittimo che conduce alla città portuale ucraina. Tra l'altro il Moskva era divenuto noto, pro-



Marinai russi sul molo di Kronstadt, vicino San Pietroburgo

prio nelle primissime ore del conflitto, per aver partecipato all'azione offensiva nei confronti del piccolo avamposto ucraino collocato proprio sull'Isola dei Serpenti, con i soldati di Kiev che avevano rifiutato di arrendersi alle truppe russe in un gesto poi celebrato dall'Ucraina e ritratto nell'immagine, ampiamente diffusa nel Paese, che vede un soldato ucraino rispondere con gesti molto forti alle minacce della nave russa (proprio il Moskva) ritratta sullo sfondo.

Se fosse confermato l'attacco da parte ucraina, le forze di Kiev avrebbero trovato il modo per «vendicare» i fatti dell'Isola dei Serpenti, in un gesto di rappresaglia che, sebbene giunto diverse settimane do-

po, è fortemente simbolico e potrebbe rafforzare ulteriormente il morale delle truppe ucraine. Il valore simbolico dell'azione risiederebbe anche nel fatto di esser riusciti a colpire, danneggiare, rendere non-operativa, e potenzialmente affondare la nave ammiraglia della Flotta del Mar Nero, che è al contempo la nave russa più grande dislocata nel bacino, nonché un'unità il cui nome rimanda proprio a quello della capitale russa. Tra l'altro, ulteriore nota di interesse, il Moskva è stato costruito nei cantieri navali di Mykolaiv, in Ucraina, città attaccata dalle truppe russe nel corso delle settimane precedenti.

Dal punto di vista militare e operativo, la Russia è costretta

a fare a meno di un asset importante, tuttavia non fondamentale per il prosieguo del conflitto. Il Moskva non imbarca missili da crociera con capacità «land-attack», i Kalibr, che le forze russe stanno utilizzando per colpire diversi obiettivi in Ucraina e che invece vengono lanciati da altre unità navali, più moderne e di recente costruzione, che operano nel Mar Nero. La piccola flotta ucraina è stata eliminata nei primi giorni di guerra, per cui le capacità anti-nave del Moskva erano, al momento, inutilizzate. Anche quelle anti-aeree sembra che non siano state utilizzate nel corso di questi giorni, laddove la nave svolgeva invece un'attività di presenza, sorveglianza e pattugliamento delle acque a sud di Odessa, a presidio degli spazi marittimi antistanti la città. Da questo punto di vista, il Moskva avrebbe potuto svolgere un ruolo come parte dell'ombrello navale russo a protezione delle unità anfibe nel caso di un eventuale sbarco per prendere Odessa, ma non ci sono in-

Sarebbe un gesto simbolico che farebbe bene al morale delle truppe

diazioni che le forze russe stessero progettando un'operazione del genere a breve. La reazione russa potrebbe consistere in una rappresaglia proprio contro la città portuale, lanciando un attacco missilistico contro alcuni obiettivi nei pressi della stessa, come già avvenuto in precedenza nel corso del conflitto. Tuttavia, il danneggiamento del Moskva difficilmente cambierà l'andamento della guerra: le forze russe opereranno probabilmente con maggiore attenzione nel Mar Nero, ma continueranno a riorganizzarsi per lanciare l'offensiva finale nel Donbass, la reale priorità al momento della campagna militare russa in Ucraina. —

zione più agevole per Mykolaiv e, contemporaneamente, spingono lungo la «strada della vita»: la lingua d'asfalto che costeggia l'estuario del Bug. La stessa via di fuga usata per portare in salvo Vania.

«Ci stiamo preparando a difendere la nostra città - ha dichiarato Dmytro Pletenchuk, addetto stampa dell'Oblast di Mykolaiv -. Sappiamo che i loro piani (quelli russi ndr) non stanno cambiando. Dopo di noi hanno nel mirino Odessa».

Odessa che potrebbe finire in una tenaglia russa. Indiscrezioni d'intelligence parlano di un aeroporto militare appena costruito in Transnistria. C'è da sottolineare un dettaglio: domenica 3 aprile, 12 ore dopo l'attacco missilistico di Odessa, Maksym Marchenko, governatore dell'Oblast di Odessa ha rilasciato una dichiarazione: «Stiamo costantemente monitorando la Transnistria. Abbiamo potenziato le

Si teme una risposta via terra, con un blitz su Mykolaiv o dalla Transnistria

ha colpito i cantieri navali della ditta qatariota QTerminals Olvia. Impossibile avvicinarsi all'obiettivo. I Grad, I missili russi, piovono dal cielo ogni giorno. Hanno un raggio d'azione di massimo 40 chilometri, indicazione chiara di come i russi si stiano posizionando su questa nuova linea pronti a tentare un'avanzata.

«I rinforzi stanno arrivando», l'annuncio di Vitalij Kim, il governatore della Regione di Mykolaiv. Lui, russofono, è tra i nemici personali di Putin. Kim si è salvato dall'attacco missilistico che 15 giorni fa ha sventrato il palazzo del governo regionale. I russi tentano di sfondare da due fronti. Stanno cercando di impadronirsi dell'M-14, la via di comunica-

linee di difesa lungo il confine e nei villaggi del circondario». Un annuncio seguito dai fatti, visto che ora le strade che discendono da nord sono piene di checkpoint, casematte, tanke e postazioni d'artiglieria.

La Transnistria ospita circa 8 mila soldati russi. Stime, visto che secondo altre fonti gli uomini dell'armata russa di stanza lì potrebbero essere arrivati a 14 mila. Una divisione che in poche ore, rotto il confine, sarebbe in grado di assediare Odessa da nord-ovest. Se i soldati russi si muoveranno da quella che è di fatto una loro exclave lo scenario cambierebbe repentinamente. Ora sui mezzi russi in Transnistria è comparsa la «Z». Nave «Z». —



L'INVASIONE DELL'UCRAINA

«I cittadini bielorusi pronti a un attacco ucraino»

Le forze armate bielorusse continuano a pattugliare il confine ucraino preparandosi a un attacco armato. Secondo Kiev «i civili bielorusi vengono informati che le unità ucraine possono attaccare il loro territorio».



70.000

I soldati russi in arrivo a Donetsk secondo Kiev

Donald Trump come Biden «In Ucraina un genocidio»

Donald Trump, come il presidente Biden, ha parlato di «genocidio» in merito alle stragi civili in Ucraina. In un'intervista a Fox News, Trump ha attaccato Biden per l'inflazione record «e ora aggiungete il genocidio».



La Russia

Mosca minaccia i nordici «Nucleare nel Baltico»

Lo Zar irride l'Europa: «Non potrà mai fare a meno delle forniture russe»
Medvedev: «Finlandia e Svezia ci ripensino o convivano con i nostri missili»

FRANCESCA SFORZA



A destra, Vladimir Putin e sotto il segretario generale della Nato, Jens Stoltenberg. A sinistra, una parata di missili balistici russi RS-24 Yars



Già prima dell'invasione dell'Ucraina, i rapporti tra Russia da una parte, e Finlandia e Svezia dall'altra, erano segnati dalla questione dell'ingresso della Nato: argomento che le due capitali erano solite sollevare quando si creavano tensioni su altri dossier, e a cui ogni volta Vladimir Putin opponeva avvertimenti e velate minacce. Non era dunque difficile immaginare che una volta quest'ingresso si fosse materializzato, le minacce si sarebbero fatte più prepotenti. E infatti è proprio così che è andata: «Se Svezia e Finlandia entreranno nella Nato, non si potrà più immaginare un Baltico libero dal nucleare: l'equilibrio andrà ripristinato», ha detto ieri il vicepresidente del Consiglio di sicurezza Medvedev, tra i più organici in questa fase al Putin-pensiero. Si è augurato naturalmente che i due paesi ci ripensino, ma se così non fosse «dovranno convivere con armi nucleari e missili ipersonici vicino casa».

A non essere sorpresi del nuovo pacchetto di minacce sono i lituani (e tutti i baltici, per la verità). Il ministro della Difesa lituano Arvydas Anuskauskas ha detto infatti che la Russia aveva dispiegato armi nucleari a Kaliningrad anche prima della guerra: «Le armi nucleari sono sempre state detenute a Kaliningrad... la comunità internazionale, e soprattutto i paesi della regione, ne sono perfettamente consapevoli». Risale al 2018 l'ammissione della Russia di aver schierato i missili Iskander nell'ex enclave sovietica – che

Il ministro lituano
«Lo sanno tutti che a Kaliningrad ci sono armi nucleari»

si trova a 1.400 km da Parigi e a 500 da Berlino – ed è da allora che i leader delle repubbliche baltiche manifestano allarme e preoccupazione.

Alle nuove minacce della Russia, pronunciate da Medvedev, la Nato ha reagito con discrezione, limitandosi a ripetere che la politica dell'alleanza è quella di tenere la porta aperta, e che chiunque voglia aderire può iniziare la procedura. Per quanto riguarda Svezia e Finlandia, le cui intenzioni sono di chiudere il processo di adesione entro l'estate, il segretario generale Jens Stoltenberg si era limitato a dichiarare che «non ci sono altri Paesi più vicini di loro alla Nato». Nei due Paesi aspiranti, nel frattempo, si è acceso un dibattito interno sulla questione delle garanzie di sicurezza, ovvero quell'insieme di accordi che definiscono nel dettaglio le condizioni di eventuali in-

Monito della Casa Bianca dopo le minacce di Mosca

«Se colpite i convogli di armamenti in territorio Nato, ci sarà escalation»

È sempre più vicina la grande battaglia del Donbass, obiettivo dichiarato di Putin. Anche per questo gli Usa hanno accelerato i tempi per rispettare la promessa di far giungere le nuove armi all'Ucraina. L'imperativo è quello di riuscirci «in meno di una settimana», con il Pentagono che ha poi precisato: «in seguito le forze di Kiev le porteranno nell'est». Non solo, dagli Usa arriva, insieme alle armi, an-



Il consigliere nazionale per la sicurezza Usa Jake Sullivan

che un monito a Mosca: «Gli Stati Uniti non stanno operando in Ucraina, ma se i russi dovessero

colpire una qualsiasi parte di territorio della Nato, dove le attrezzature militari vengono assem-

blate, questo comporterebbe l'invocazione dell'articolo 5 e cambierebbe completamente il gioco» ha avvertito il consigliere per la Sicurezza Nazionale Jake Sullivan. Appena ventiquattr'ore prima Mosca aveva definito «obiettivi militari legittimi i veicoli Usa e Nato che trasportano armi e munizioni attraverso il territorio ucraino». Una guerra di minacce prima della guerra sul campo, con le armi sullo sfondo.

Sullivan ieri ha anche anticipato che nei prossimi giorni gli Stati Uniti annunceranno nuove sanzioni contro la Russia in risposta all'invasione in Ucraina.

terventi nel caso uno stato venisse attaccato. Gli Stati Uniti sarebbero disposti a mandare forze, ad esempio in Finlandia? E in che circostanza? Quanti missili sarebbero disposti a installare? E' previsto un impiego del nucleare? A tutte queste domande – che richiedono tempi lunghi e deliberazioni dei singoli parlamenti – la Nato non è in grado di rispondere durante le fasi del processo di adesione (sarebbe impossibile), e questo spiega perché, ad esempio, la Svezia sembra più riluttante di fronte all'intero progetto. Ma se tante di queste questioni sembrano anticipare troppo i tempi, e sono percorse da paura e nervosismo nelle opinioni pubbliche, di una cosa i governi dei due paesi nordici sono convinti: la Russia scatterà contro di loro attacchi informatici e una pioggia di disinformazione, con l'idea di avvelenare il dibattito interno e far diventare il tema dell'ingresso alla Nato non più un tema di sicurezza nazionale, ma un oggetto di scontro politico interno (qualcosa deve essersi già mosso, se i siti svedesi sono affollati di conversazioni social in cui la domanda ricorrente è: «i nostri soldati dovranno andare a battersi sul campo con le divise della Nato?»).

A intercettare il fronte dell'informazione come quello su cui non bisogna dimenticare di continuare la battaglia è stato ieri Alexey Navalny, che dal suo account Twitter ha rivolto un appello ai leader occidentali: «Acquistate post pubblicitari sui social net-

L'appello di Navalny
«L'Occidente reagisca sostenendo la libera informazione»

work (YouTube in particolare) per dire ai russi la verità sulla guerra in Ucraina». E aggiunge: «Abbiamo bisogno di pubblicità, molta pubblicità: ci vogliono 200 milioni di messaggi al giorno per arrivare a ogni utente Internet russo, fatte storie, in tutta la Russia, in città villaggi, arrivate in ogni tablet e in ogni telefono». Si è rivolto a Joe Biden, a Boris Johnson, a Ursula von der Leyen e Joseph Borrell. E ha elencato anche tutti i media russi indipendenti che hanno bisogno di sostegno economico per continuare a informare correttamente: Meduza, Project, The Insider, Mediazona, Important Stories, BBC Russian Service, Deutsche Welle, Voice of America. «Dobbiamo muoverci come se fossero delle elezioni: il nostro candidato – la pace – contro quello di Putin – la guerra».

Awakening the Lion

Costruiamo insieme un futuro più ambizioso
per le **Assicurazioni Generali**.

Sei un azionista?

Il 29 Aprile si terrà l'Assemblea degli Azionisti
per eleggere il nuovo CdA di Generali.

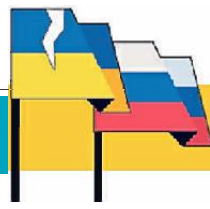
Puoi essere parte di un **cambiamento storico**
aggiungendo anche il tuo voto alla nostra lista.

Insieme a te possiamo risvegliare il Leone:

chiama subito il Numero Verde 800 125598 per votare.

Scopri il nostro programma su **awakeningthelion.com/retail**

Prima di conferire delega, leggi il prospetto di sollecitazione sul sito awakeningthelion.com/retail



L'INVASIONE DELL'UCRAINA

IL CASO

Il rebus del drone a Zagabria

Lanciato dall'Ucraina, precipitò il 10 marzo scorso. A più di un mese di distanza le indagini non sono ancora riuscite a fare chiarezza

MAURO MANZIN

Era il 10 marzo quando la sonnolenta atmosfera della zona universitaria di Zagabria fu scossa da un forte boato. Un drone era precipitato in una via della capitale e solo per un miracolo non aveva causato vittime ma solo danni materiali.

Oggi, a poco più di un mese, gli inquirenti sussurrano solamente mezze verità, propongono alla stampa alcune risposte a dir poco imbarazzanti e di fatto l'unica certezza è che il drone è partito dal Sudest dell'Ucraina, ma chi l'abbia fatto decollare resta ancora un mistero. La procura di Zagabria, a riguardo, sembra un porto delle nebbie. Il drone precipitato su Zagabria il 10 marzo era armato con una bomba aerea, esplosa quando ha colpito il suolo, ma non conteneva esplosivi militari come il tritolo. Queste le conclusioni dopo un mese di indagini dell'ufficio del procuratore di Stato della contea. Ufficio che sostiene anche che è stato stabilito inequivocabilmente che c'è stata un'esplosione e che la bomba aerea conteneva «sostanza ad alta energia, ma non convenzionale che è stata completamente decomposta nell'esplosione».

Ma vediamo nel dettaglio. Innanzitutto è certo che il drone precipitato è un Tupolev Tu-141 di fabbricazione russa. Aveva sicuramente un bosolo di una bomba per aereo Ofab 100/120 che è caricata con 42 chilogrammi di Tnt altamente distruttivo. Nessuna traccia di Tnt o di qualsiasi esplosivo militare o commerciale noto è stata però trovata nella bomba che è stata aggiornata al drone che si è schiantato a Zagabria. Questo fatto, così come il fatto che un'esplosione di una ca-

rica standard di Tnt da 42 kg avrebbe causato una detonazione molto più grande, indica chiaramente che sono state apportate modifiche alla bomba montata sul drone. Tradotto, l'esplosivo originale è stato estratto dalla bomba. Per gli inquirenti croati è esplosa una «materia organica sconosciuta ad alta energia ma non convenzionale», che ha bruciato fino al livello delle molecole, senza lasciare tracce riconoscibili per identificare la sostanza esplosiva o combustibile. Tradotto, c'era una specie di esplosivo, ma non è stato possibile determinare quale perché l'esplosivo, come spesso accade, è esploso.

E poi siccome la scatola nera del velivolo (guarda il caso) è stata distrutta nell'incidente, quindi non sapremo mai l'esatto sito di lancio. Si suppone che sia stato lanciato da qualche parte dal territorio dell'Ucraina, ma non si sa se dai territori detenuti dalle forze russe, filo-russe o ucraine. L'aereo aveva dipinti segni ucraini su quelli originali russi. Ma non si sa se appartenesse davvero alle forze ucraine o se qualcuno volesse «ritrarlo» in quel modo. Inoltre, dal tipo di sistema di navigazione, si può concludere che l'aereo sia stato volutamente lanciato verso Paesi Nato (Romania, Ungheria, Croazia), ma non si può sapere se fosse o meno diretto su Zagabria.

L'esperto forense per armi e balistica Rade Stojadinović sostiene che si tratta di un cumulo di sciocchezze. Parlare di un agente organico non identificato non ha senso. La bomba aerea russa lunga 106 cm, ha un diametro di 27 cm, pesa circa 123 chilogrammi e gli esplosivi rappresentano 42 chilogrammi. I russi hanno realizzato almeno un milione di pezzi», ha aggiunto. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Mezzi militari e soldati croati sul luogo dove è caduto il drone a Zagabria il 10 marzo scorso. jutarnji.hr

SCINTILLE TRA ALLEATI

Mosca bacchetta la linea di Belgrado

Stefano Giantin / BELGRADO

Gli amici? Si vedono anche e soprattutto nel momento del bisogno. E guai a tradirli, in particolare se si tratta di gente potente, forse anche vendicativa. È la «lezione» che potrebbe presto imparare, nella maniera più dolorosa, la Serbia, Paese balcanico che ha come obiettivo strategico l'ingresso nell'Unione europea, ma coltiva stretti legami con la Cina.

E soprattutto con la Rus-

sia, lo storico alleato che continua a soddisfare la gran parte del fabbisogno energetico del Paese e a contribuire in maniera significativa alla modernizzazione delle sue forze armate, oltre ad appoggiare la posizione di Belgrado sul fronte Kosovo. E proprio la Russia sembra guardare a Belgrado, ora con sospetto misto a collera. Lo suggeriscono le sibilline ma, a buon intenditore, sufficientemente chiare parole di Maria Zakharova, storica «voce» del

ministero degli Esteri russo. Zakharova che, in una dichiarazione che ha avuto ampia diffusione sui media russi ed è poi riecheggiata in Serbia, sembra aver voluto lanciare un severo avvertimento alla Serbia, Paese Ue che si non ha imposto sanzioni contro Mosca, ma che non sarebbe «vicina» al Cremlino, senza ambiguità, nel momento del bisogno. «Abbiamo preso nota delle dichiarazioni di politici serbi a proposito di pressioni che vengono effettuate»

dall'Occidente su Belgrado, affinché imponga sanzioni in stile Ue e Usa contro la Russia, ha esordito Zakharova. E «abbiamo registrato anche le dichiarazioni di parte serba che dicono che la Russia è un Paese amico», ha continuato. C'è tuttavia un grande ma. «Forse abbiamo un'idea diversa di cosa significa amicizia perché noi», inteso Mosca, «i nostri amici li sosteniamo sempre, quando ne hanno bisogno».

Ma forse abbiamo un concetto di amicizia diverso» da quello serbo, ha ribadito. Come interpretare la dichiarazione? Si tratta della traslitterazione del profondo nervosismo di Mosca per i due voti a sorpresa della Serbia all'Onu, con Belgrado che in due occasioni ha votato a favore di risoluzioni che prima condannavano l'aggressione russa all'Ucraina, difendendo allo stesso tempo l'integrità territoriale del Paese e poi chiedevano la sospensione di Mosca dal Consiglio diritti umani. Voto favorevole, arrivato un po' inaspettato, che deve aver profondamente irritato Mosca, hanno svelato le parole di Zakharova. Parole che metteranno ulteriormente in difficoltà Belgrado, che non vuole imporre sanzioni alla Russia, ma che riceve ormai quotidianamente messaggi più che netti dalla Ue e da varie capitali europee. Gli ultimi, assai significativi, sono stati inviati da Berlino, che ha detto di «attendarsi» che la Serbia si allinei, come hanno fatto praticamente tutti gli Stati europei, sulla linea delle misure punitive. Messaggio che è stato ribadito ieri dall'ambasciatore tedesco a Belgrado, che ha suggerito che la Germania è pronta a «offrire aiuto» al Paese balcanico sul fronte energetico. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CONFIDI
Venezia Giulia

Convocazione Assemblea ordinaria dei Consorziati

Si rende noto ai Soci che, per determinazione del Consiglio Direttivo del 28 marzo 2022, è convocata ai sensi dello Statuto consortile vigente per il giorno 25 aprile 2022 alle ore 06.00 in prima convocazione, e per il giorno **26 aprile 2022 alle ore 15.30** in seconda convocazione l'**ASSEMBLEA ORDINARIA DEI SOCI DEL CONFIDI VENEZIA GIULIA, esclusivamente in modalità streaming**, mediante utilizzo di piattaforma qualificata cui accedere previa registrazione, per la trattazione del seguente

Ordine del giorno:

- Relazione sulla Gestione relativa all'esercizio 2021
- Approvazione del Bilancio d'esercizio chiuso al 31.12.2021
- Determinazione dei compensi degli Amministratori

Ai sensi dello Statuto vigente è ammessa la rappresentanza di un consorzio a mezzo di delega ad altro consorzio, fermo restando che ogni delegato non può rappresentare più di cinque consorziati. Per la partecipazione all'Assemblea è necessaria una preventiva registrazione su piattaforma qualificata entro e non oltre le ore 12.00 del giorno 22.04.2022, collegandosi al link <https://confidiveneziaigiulia.assemblea.online>. La documentazione relativa all'Ordine del giorno dell'Assemblea è a disposizione dei consorziati nell'area documentale della piattaforma. Il modello di Rappresentanza/Delega necessario alla registrazione è scaricabile dal sito www.confidiveneziaigiulia.it nell'Area riservata all'Assemblea.

Cordiali saluti.

IL PRESIDENTE
- comm. Antonio Paoletti -

insiel

AVVISO DI AGGIUDICAZIONE APPALTO Tender 21880 - ID 4408

Fornitura di un sistema di imbustamento automatico, con servizio di manutenzione e assistenza on site per un periodo di 72 mesi
CIG 9034008B3B - CUP B99J21025200002

Insiet - Informatica per il Sistema degli Enti Locali S.p.A. con socio unico, Via San Francesco d'Assisi 43, 34133 Trieste, rende noto di aver aggiudicato l'appalto per la fornitura di un sistema di imbustamento automatico, con servizio di manutenzione e assistenza on site per un periodo di 72 mesi. Data di conclusione del contratto d'appalto: 29/03/2022. Nome e indirizzo del contraente: AZOLVER ITALIA SRL, via Paracelso, 16, Agrate Brianza (MB). L'importo totale del contratto d'appalto, Iva esclusa, è pari ad € 226.422,87 (Euro duecentoventiseimilaquattrocentoventidue/87) Iva esclusa di cui € 40.000,00 (Euro quarantamila/00) opzionali. L'avviso è stato inviato alla G.U.U.E. in data 05/04/2022.

Gabriele Iurkic
Insiet S.p.A.
Responsabile del Procedimento

insiel

Avviso di aggiudicazione appalto Tender 19586 - ID 4157-4158

Accordo quadro con un unico operatore, suddiviso in due lotti, per servizi specialistici professionali di produzione e manutenzione di soluzioni software
CIG LOTTO 1: 8905584068 - CIG LOTTO 2: 89055872E1

Insiet - Informatica per il Sistema degli Enti Locali S.p.A. con socio unico, Via San Francesco d'Assisi 43, 34133 Trieste, rende noto di aver aggiudicato l'accordo quadro con un unico operatore, suddiviso in due lotti, per servizi specialistici professionali di produzione e manutenzione di soluzioni software. Data di conclusione del contratto d'appalto per il lotto 1: 16/03/2022. Data di conclusione del contratto d'appalto per il lotto 2: 06/04/2022. Nome e indirizzo del contraente per il lotto 1: RTI PROGESI S.P.A. via del Maggolino, 125, Roma - AI200N CONSULTING S.R.L. strada del Lionetto, 6, Torino e T BRIDGE S.P.A. via Garibaldi, 7/10, Genova - Nome e indirizzo del contraente per il lotto 2: RTI DEDAGROUP PUBLIC SERVICES SRL, via di Spini, 50, Trento e INNOVAVAY S.P.A. A SOCIO UNICO, via G. Porzio, 4, Napoli. L'importo totale dell'accordo quadro per il Lotto 1, Iva esclusa, è pari ad € 2.204.900,00 (euro duemiladuecentoquattromilanovecento/00). L'importo totale dell'accordo quadro per il Lotto 2, Iva esclusa, è pari ad € 1.248.300,00 (euro unmilione duecentoquarantottomilatrecento/00). L'avviso è stato inviato alla G.U.U.E. in data 08/04/2022.

Monica Cantile
Insiet S.p.A. - Responsabile del Procedimento

Prefettura - U.T.G. di Gorizia Bando di gara - CIG 9135376EBF

Si rende noto che in data 23/3/2022 è stato inviato al GUUE l'avviso pubblico per l'affidamento annuale della gestione del Centro di Accoglienza per Richiedenti Asilo di Gradisca d'Isonzo (GO). L'avviso completo è scaricabile dal sito internet della Prefettura di Gorizia all'indirizzo <https://www.prefettura.it/gorizia>

Il Viceprefetto Vicario
Valeria Gaspari

mc

A. MANZONI & C. S.p.A.

LA RICHIESTA DI NECROLOGIE PUÒ ESSERE EFFETTUATA:

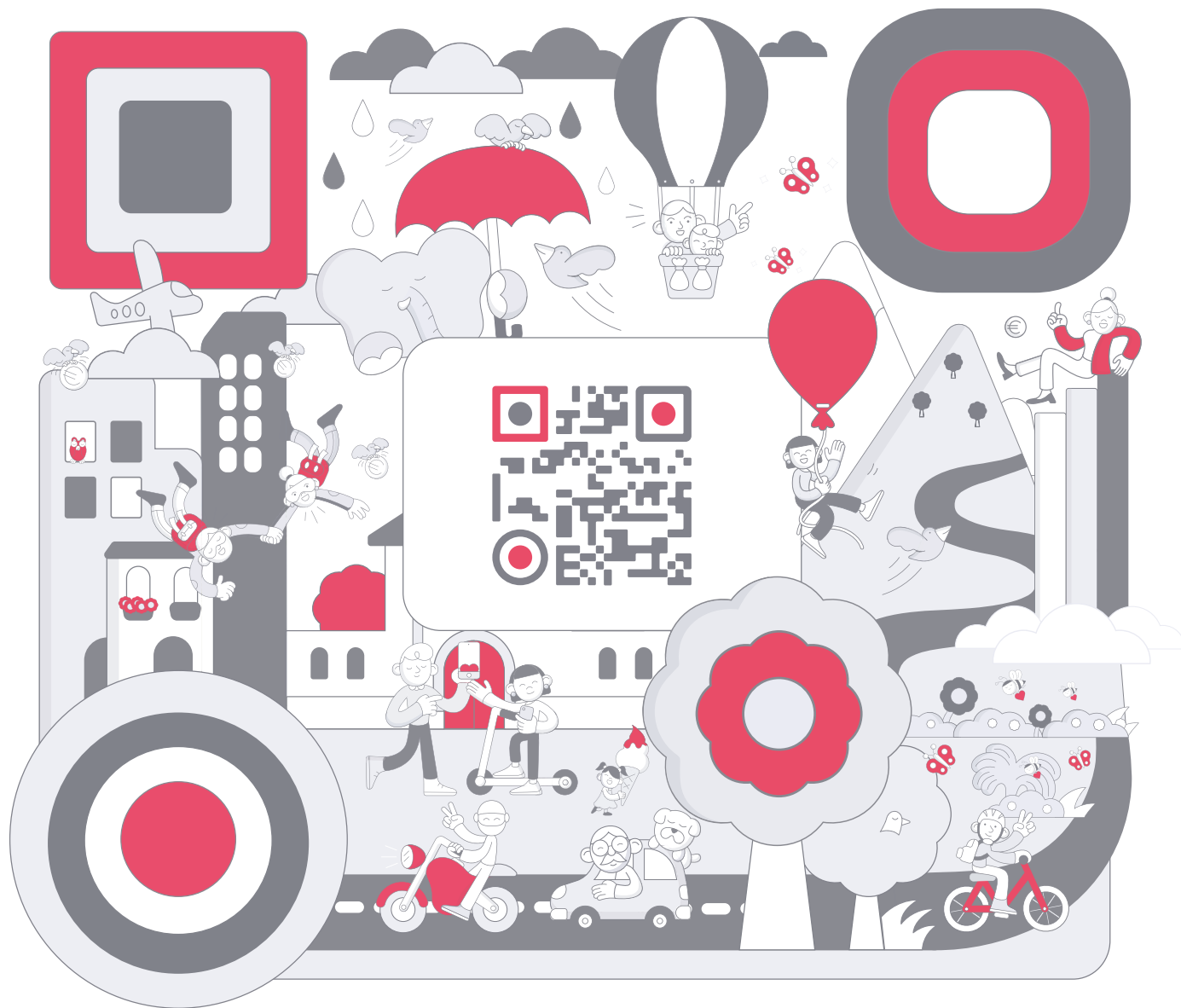
CONTATTANDO IL NUMERO VERDE

800-700800

ATTRAVERSO LO SPORTELLO WEB

sportelloweb.manzoniadvertising.it

Il pagamento potrà essere effettuato solo con carta di credito



L'assicurazione semplice, 100% digitale e personalizzabile.

Inquadra il QrCode per scoprire la nuova **Genertel**.
Acquista su [generatel.it](https://www.generatel.it) una nuova polizza auto o moto
e ricevi subito **25€ di sconto**.

Prima della sottoscrizione leggere il Set Informativo disponibile su [generatel.it](https://www.generatel.it).
Sconto riservato ai preventivi effettuati e acquistati direttamente sul sito [generatel.it](https://www.generatel.it).

Eletto Prodotto dell'Anno: ricerca su 12.000 consumatori svolta da IRI, su selezione di prodotti venduti in Italia. [prodottodellanno.it](https://www.prodottodellanno.it) cat. Servizi simple experience



I nodi del governo

Letta, dubbi sul gas egiziano «La vicenda di Regeni un simbolo per il governo»

Il monito del Pd crea imbarazzo, l'Esecutivo: l'intesa non è statale ma dell'Eni
Tajani plaude al realismo: «Sono un bene le forniture alternative alla Russia»

Carlo Bertini / ROMA

Dopo l'annuncio di un accordo per la fornitura di gas con l'Egitto, Enrico Letta la mette giù senza mezzi termini: «Mi lascia moltissimi dubbi. La vicenda Regeni è un simbolo della necessità di difendere i diritti umani e di fare giustizia. Quindi è netta la nostra richiesta al governo di essere molto più forte ed esigente nei confronti degli egiziani». E se Carlo Calenda gli chiede polemico «quali soluzioni» proponga e Antonio Tajani invece plaude al realismo, «perché sono un bene le forniture alternative alla Russia», il gelido silenzio di tutti i vertici istituzionali fa capire quanto il tema sia spinoso per il governo: a palazzo Chigi la critica del segretario dem viene vissuta con il disincanto di chi pensa che alla politica tocchi questo ruolo e all'esecutivo quello di mettere

ENRICO LETTA
SEGRETARIO
DEL PD

La nostra richiesta a Draghi è di essere molto più forte ed esigente con l'Egitto

in sicurezza la dotazione energetica dell'Italia.

Ma nei vari dicasteri si registra notevole imbarazzo: c'è chi non apprezza il modo con cui la questione sia stata gestita dalla Farnesina e chi addossa la croce a Palazzo Chigi, perché non si muove foglia che Draghi non voglia.

Dai piani alti del governo trapelano considerazioni di questo tenore: «Questo accordo - svela una fonte addentro al dossier - è stata gestita da Eni e ovviamente il premier ne è consapevole. Ma la differenza

ENRICO BORGHI
RESPONSABILE
SICUREZZA DEL PD

Il gas non può essere usato come arma di scambio sui diritti umani violati

stringente tra questo caso e gli accordi con l'Algeria, il Congo e l'Angola è che in questi tre paesi si procede con intese istituzionali e politiche, mentre in Egitto no: c'è un contratto tra Eni e una società egiziana, come ce ne sono stati svariati in questi anni tra società italiane ed egiziane». Ovvero, non c'è un ripristino di relazioni a livello istituzionale tra Egitto e Italia: questo il punto centrale. Anche se l'accordo riguarda uno di più grandi giacimenti del mondo, quello di Zohr, la più

grande scoperta di gas nel Mediterraneo e 3 miliardi di metri cubi di gas liquefatto per il mercato Eni in Europa e Italia.

Dunque, lo stop di Letta si inserisce in un contesto complicato ed è lui il primo a dire «chi meglio di Draghi può gestire una partita così, è il primo a essere consapevole di tutte le implicazioni». Ma al tempo stesso nel momento in cui si tratta una grande vendita gas, «il contenzioso serissimo con il regime di Al Sisi rischia di passare in sordina». Se nel medio termine, bisogna investire sulle rinnovabili e costruire l'unione energetica europea, nel breve «non bisogna legarsi mani e piedi all'Egitto. Punto». Ma c'è poi un piano più strategico, così sintetizzabile: il problema energetico di questi mesi si può trasformare in opportunità. «E' possibile una nuova centralità dell'Italia - dico-



Il segretario del Pd Enrico Letta

no gli strateghi di Letta - perché se la Germania non può prendere gas russo, gli servirà gas africano, che passa da due paesi: Spagna e Italia. Così il nostro paese diventerebbe un hub e questo apre a uno scenario nuovo: il che significa un nuovo sistema di relazioni, che deve soppiantare la logica neocoloniale, se vogliamo stabilità».

Enrico Borghi, che del Pd è responsabile sicurezza, fa notare che «il tempismo sul caso Egitto è sbagliato e si incrocia con la vicenda Regeni. Insomma, non possiamo immaginare che il gas sia usato come arma di scambio sui diritti umani violati». In ogni caso l'af-

fondo sull'Egitto non è una minaccia alla stabilità del governo, come quelle della Lega: l'annuncio di una trattativa separata della destra con Draghi e Franco sulla delega fiscale è vissuto come un'escalation pericolosa e il numero due del Partito democratico, Peppe Provenzano, sbotta: «Da parte nostra c'è grande irritazione, non esiste che riscrivano loro la norma. Hanno dato vita a una sceneggiata e bisogna evitare di dargli occasioni di fare propaganda».

Anche qui, il premier è avvisato: pari dignità nella maggioranza e nessun cedimento. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Zelensky attacca Germania e Ungheria: fate affari con soldi sporchi di sangue
Il nuovo pacchetto di sanzioni sarà svelato quando si saprà chi siederà in Francia all'Eliseo

Sanzioni Ue solo sul petrolio russo Kiev: basta frenare sull'embargo

IL RETROSCENA

Emanuele Bonini / BRUXELLES

L'energia adesso mette a dura prova quell'amicizia tanto voluta e sbandierata, e allontana Ucraina e Unione europea. La prima critica i tentennamenti a dodici stelle su misure decise e drastiche per quanto riguarda petrolio e gas, la seconda prende tempo, in ogni senso. La Commissione europea lavora a un nuovo pacchetto di sanzioni che terrebbe dentro solo il greggio acquistato da Mosca, che non svelerà prima che la Francia abbia deciso che siederà all'Eliseo. Ma è contro Germania e Ungheria che il presidente ucraino Volodymyr Zelensky punta il dito. Sono loro che frenano su decisioni che comunque non arriveranno prima del 27 aprile, quando tornerà a riunirsi il collegio dei commissari, che ragiona su stop solo ad alcuni prodotti petroliferi e petroliere, ma non



Il presidente ucraino Volodymyr Zelensky

agli acquisti via condutture.

Niente riunione dei commissari questa settimana in ragione della Pasqua cattolica, niente riunione la prossima, in ragione della Pasqua ortodossa, che coincide con il secondo turno delle presidenziali francesi. L'esecutivo comunitario ha modellato il proprio calendario sulla base di

quello degli appuntamenti più sentiti negli Stati membri. Non sorprenderebbe in tempi di ordinaria amministrazione, che non sono quelli che vive l'Europa però. Alle porte dell'Ue si combatte una guerra e Zelensky lo ricorda a partner che inizia a non considerare più veramente tali.

Il presidente ucraino ha già

prodotto lo strappo con Berlino dichiarando rifiutando la visita del presidente tedesco Walter Steinmeier, considerata «persona non grata» per i suoi rapporti con l'aggressore russo. Quindi ha attaccato frontalmente il primo ministro ungherese, Viktor Orban, invitandolo a «decidere da che parte stare» in questo conflitto. Il motivo è economico, dalle ricadute belliche. Germania e Ungheria continuano ad acquistare petrolio e gas russi, contribuendo a ricavi utili a proseguire il finanziamento della campagna d'aggressione su suolo ucraino. «Non capiamo come si possano fare affari sul sangue, purtroppo alcuni Paesi lo stanno facendo, Paesi europei», rincara la dose Zelensky attraverso i microfoni della Bbc. Sceglie la Tv dell'ex Stato membro dell'Unione europea, sentito più vicino del grande club a dodici stelle, per tornare a fare i nomi di amici percepiti come falsi. «Sappiamo che la proposta di embargo sul petrolio è bloccata da Ungheria e Germania», e que-

sto tradisce attese e aspettative della repubblica ucraina.

Con l'economia tedesca dipendente dal greggio russo per circa il 35% dell'import nazionale di barili, e con l'economia ungherese fortemente dipendente dal petrolio pagato a Putin, non stupisce che i Paesi sono gli stessi che frenano sulle sanzioni in ambito energetico. Per questo la Commissione europea studia interventi sul greggio parziali, che prevedano un'attuazione non immediata ma ritardata di almeno un mese dal giorno dell'adozione, e limitati alle tipologie di trasporto. In questo modo si potrebbe convincere Berlino, e magari anche Budapest. Rinviando tutto a dopo il 24 aprile ci si concede più tempo per contatti sottotraccia, utili a sondare il terreno e preparare un'intesa non scontata.

I bisogni di Kiev e le necessità dell'Unione europea risultano però inconciliabili. L'Ue ha fatto tanto in poco tempo, se si considerano le tempistiche del processo decisionale dei Ventisette. Tagliato il carbone, si ragiona su restrizioni al petrolio, si offre accoglienza, assistenza militare ed economica, dopo cinque pacchetti di sanzioni senza precedenti. Per l'Europa degli Stati non è poco, ma per l'Ucraina in guerra non è sufficiente. Zelensky chiede l'ultimo sforzo, quello che per l'Ue risulta però più complicato produrre, e che comunque dovrà attendere almeno altri 10 giorni. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

INFLAZIONE E SPREAD

La Bce corre ai ripari sui prezzi
Misure a giugno

La Bce corre ai ripari con un «whatever it takes» per frenare l'inflazione, e allo stesso tempo prepara uno scudo anti-spread, per mettersi al sicuro dall'impatto che la stretta avrà sui rendimenti dei paesi fragili come l'Italia o la Grecia. La svolta - per riportare al centro la barra della politica monetaria, verso una posizione neutrale che non soffi sul fuoco dell'iper-inflazione energetica - arriverebbe in estate. Dopo il balzo dell'inflazione al record del 7,5% a marzo, il Consiglio Bce è pronto a «qualsiasi azione necessaria per adempiere il mandato di perseguire la stabilità dei prezzi» e i dati «rafforzano l'aspettativa che gli acquisti netti nell'ambito del Programma di acquisto di attività dovrebbero concludersi nel terzo trimestre». La presidente Christine Lagarde, al lavoro da remoto causa Covid, anticipa che una decisione definitiva sarà presa nel meeting di giugno: «non è deciso, ma è altamente probabile, per assicurarci che l'inflazione si stabilizzi al 2%». —

Il costo della vita in Friuli Venezia Giulia

L'INFLAZIONE IN FVG

■ Variazioni percentuali congiunturali ■ Variazioni percentuali tendenziali

TERRITORIO	FRIULI-VENEZIA GIULIA		UDINE		GORIZIA		TRIESTE		PORDENONE	
MISURA										
Gen-2021	0,7	0,4	0,8	0,6	0,4	0,3	0,7	0,4	0,5	0
Feb-2021	0,1	0,6	0,1	0,8	0,1	0,4	0,1	0,7	0,3	0,4
Mar-2021	0,2	0,7	0,2	0,9	0,3	0,5	0,4	0,8	0,2	0,6
Apr-2021	0,4	1,3	0,3	1,4	0,4	1,1	0,4	1,1	0,2	1
Mag-2021	0	1,5	0	1,8	0,1	1,4	0,1	1,2	0	1,4
Giu-2021	0,2	1,5	0,2	1,7	0,3	1,3	0,2	1,4	0,3	1,5
Lug-2021	0,6	2,1	0,6	2,1	0,5	1,7	0,7	2,4	0,5	2,1
Ago-2021	0,5	2,3	0,5	2,2	0,5	2	0,5	2,6	0,4	2,3
Set-2021	-0,2	2,8	-0,4	2,6	-0,1	2,7	-0,1	3,2	0	2,8
Ott-2021	0,8	3,4	0,9	3,3	0,6	3,3	1,1	3,7	0,7	3,3
Nov-2021	0,6	4,1	0,6	3,9	0,5	3,8	0,2	4,5	0,7	4
Dic-2021	0,6	4,4	0,6	4,3	0,6	4,1	0,7	5	0,6	4,3
Gen-2022	1,6	5,3	1,5	5	1,5	5,3	1,6	5,9	1,7	5,5
Feb-2022	0,8	6,1	0,9	5,9	1,2	6,5	0,8	6,7	0,6	5,9

Fonte: Istat

L'EGO - HUB



PENSIONI

Uil: «Più tutele»

«Con un'inflazione in continua crescita, tutelare il potere d'acquisto delle pensioni è un tema di assoluta importanza che ha bisogno di risposte immediate». A dichiararlo il segretario confederale della Uil, Domenico Proietti, e il segretario generale della Uil pensionati, Carmelo Barbagallo (nella foto), in occasione dell'iniziativa sulla "Tutela del potere d'acquisto delle pensioni".

«Nel nostro Paese – proseguono – da anni, le pensionate e i pensionati sono trattati come un bancomat. Cicalmente, infatti, si sente parlare di taglio e ricalcolo delle pensioni. È ora di invertire questa rotta. Uil e Uilp chiedono la piena indicizzazione delle pensioni con il recupero del montante perso in oltre 10 anni di blocco; l'ampliamento della platea dei beneficiari della quattordicesima, con l'incremento dell'importo per chi la riceve; la riduzione della pressione fiscale sulle pensioni, che sono tra le più tassate d'Europa. La tutela del potere d'acquisto delle pensioni è un tema che deve essere centrale».

La corsa pericolosa dell'inflazione: in regione è decuplicata in un anno

A febbraio era pari a 6,1%, contro lo 0,6% di dodici mesi prima. Un famiglia media spende duemila euro in più

ALBERTO LAUBER

Non eravamo più abituati a fare i conti con l'inflazione, ma le bollette di luce e gas ci hanno riportato indietro nel tempo. E, come se non bastasse, subito dopo si sono aggiunti i salassi dell'aumento dei carburanti e dei costi delle materie prime che si stanno un po' alla volta riflettendo anche sui prezzi dei prodotti di prima necessità, quelli che troviamo sugli scaffali del supermercato. Il conto in banca ci ha già confermato che non si tratta soltanto di una impressione, ma di una realtà: secondo l'Unione nazionale consumatori l'aumento dei prezzi costerà a una famiglia media (una coppia con un figlio) circa 2.200 euro in più in un anno.

IDATI IN FRIULI VENEZIA GIULIA

Nelle prossime ore l'Istat comunicherà i dati dell'inflazione di marzo, dunque gli ultimi ufficiali restano per il momento quelli di febbraio che già hanno fissato alcuni punti fermi. La corsa dei prezzi è stata continua già

da oltre un anno anche in Friuli Venezia Giulia dove, nel gennaio 2021 si registrava un tasso tendenziale (cioè calcolato rispetto a dodici mesi prima) dello 0,4%, diventato 0,6 a febbraio e 0,7 a marzo, per poi salire senza più fermarsi sino al 4,4% di dicembre, al 5,3% di gennaio 2022 e al 6,1 di febbraio, dunque dieci volte di più rispetto allo stesso mese del 2021. Restando ai dati di febbraio, notiamo alcune differenze nelle quattro città capoluogo del Friuli Venezia Giulia: l'inflazione su base annua più elevata è a Trieste che registra un +6,7%, seguita da Gorizia con +6,5%, Udine e Pordenone entrambi con 5,9%.

GLI AUMENTI RECORD

A pesare sull'andamento dei prezzi in regione, così come nei quattro capoluoghi, sono ovviamente due categorie in particolare, quella dell'energia (riassunta dall'Istat nella voce "Abitazione, acqua, elettricità e combustibili") e quella dei trasporti (soprattutto a causa dell'impennata dei carburanti). A Udine, per esempio, la pri-

ma – secondo il bollettino mensile del Comune – è aumentata in un anno del 27,5%, la seconda dell'11,4%. Pesantissima la voce che riguarda l'aumento dell'energia elettrica: 75,7%. Della stessa entità l'impennata del gas: +74,6%. Si tratta di numeri che corrispondono a quasi a un raddoppio dei costi. Molto alto anche il rincaro annuo del gasolio per riscaldamento: 29,1%. Sempre a Udine – con andamento analogo nelle altre città regionali – spicca il +25,1% dei "carburanti per trasporti privati". La benzina e il diesel, insomma, stanno pesando sui bilanci, anche se poi i bonus del Governo e della Regione hanno riportato i prezzi verso il basso. Sensibile anche il rincaro di "prodotti alimentari e bevande alcoliche" che fanno segnare un +5,8% annuo. Andando più nel dettaglio del paniere, quest'ultima voce riporta un aumento annuo del 16,3% dei vegetali, dell'8,8% della frutta, dell'8,7% di oli e grassi, del 7,2% di pesci e prodotti ittici, del 5,6% delle carni. Si tratta dunque di aumen-

LAPAROLA

Shrinkflation

Il termine "shrinkflation" nasce dalla fusione di due parole inglesi: "shrinkage" (contrazione) e "inflation" (rincaro). Shrinkflation indica pertanto un processo – spiega l'Unione nazionale consumatori – attraverso cui vengono ridotte le dimensioni dei prodotti di largo consumo mantenendo però sostanzialmente i prezzi invariati se non aumentandoli. Spesso il consumatore non si accorge del restringimento e quando acquista una confezione difficilmente si chiede che dimensioni aveva uno o due anni fa. Ciò può accadere per qualunque bene, dalle patatine ai biscotti, dai fazzolettini di carta nei pacchetti alla scatolaletta di tonno, ai flaconi di detersivo. —

ti che interessano da vicino le famiglie e che incidono direttamente sui bilanci di chi ha più difficoltà ad arrivare a fine mese. Ai generi alimentari, all'elettricità e ai carburanti non si può facilmente rinunciare: chi ha già problemi economici si trova a fronteggiare una nuova emergenza, mentre chi ha redditi più elevati non avverte particolari disagi.

LA SPESA AL SUPERMERCATO

Ecco che diventa dunque importante poter gestire il proprio "paniere" nel modo più intelligente possibile. E per districarsi tra gli scaffali del supermercato è importante anche non cadere in qualche equivoco, come il cosiddetto "shrinkflation" cioè il fenomeno per cui si crede di risparmiare comprando a un prezzo apparentemente conveniente un prodotto senza accorgersi che è stata invece ridotta la quantità all'interno della confezione. Una spesa intelligente deve dunque basarsi su altri criteri, come il confronto dei prezzi dei prodotti e l'attenta ricerca di offerte speciali. —



BONOMI (CONFINDUSTRIA)

«Colpite le filiere»

«Draghi ha ragione, dobbiamo condannare senza se e senza ma quello che sta accadendo in Ucraina», dice il presidente di Confindustria, Carlo Bonomi, della posizione del premier sull'Ucraina. E a una precisa domanda sui "sacrifici" che le sanzioni ed il conflitto comportano per economia e imprenditori risponde: «Gli industriali sono senza se e senza ma con il proprio Governo, lo abbiamo già dichiarato, e credo che quello che hanno fatto in questo periodo sia veramente da evidenziare: purtroppo pochi lo raccontano, ma se oggi abbiamo un'inflazione così bassa è perché tutti gli aumenti sono stati investiti nelle filiere industriali». La crescita, le diverse stime sul Pil? «A parità di scenario le attese non sono sostanzialmente diverse, al +1,9% di Confindustria corrisponde un +2,1% del Governo – dice Bonomi –. Non è questo il tema. Il tema è riflettere sul fatto che l'Italia stava rallentando già prima della guerra, e la guerra ha accelerato e acuito questa frenata».

OTUuMTE4LJyYlJyO

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Sviluppo e investimenti

IL COSTRUTTORE

Marco De Eccher



«Le gare d'appalto stanno andando deserte perché le imprese non possono sostenere questi aumenti – osserva il costruttore Marco de Eccher –. Il problema è di tutti gli appalti pubblici ed è gravissimo perché il mercato è fuori controllo. Vanno introdotti meccanismi di revisione dei prezzi per adeguarsi al mercato. Roma e Bruxelles devono insomma mettere mano alla borsa: «Inevitabile in periodi di inflazione come questo».

MASSIMILIANO FEDRIGA

Il governatore



Il presidente Massimiliano Fedriga preferisce sospendere il giudizio: «Non abbiamo ancora il film completo. La fotografia attuale vede un aumento dei prezzi che, rimanesse così, chiederebbe in effetti di aumentare le risorse o ridurre le opere. Ma io credo che si ragionerà un incremento e dico che bisogna vedere per quanto durerà la situazione. Intanto dobbiamo introdurre sistemi che diano fiducia alle imprese».

IL PRESIDENTE PORTUALE

Zeno D'Agostino



Zeno D'Agostino ridimensiona i rischi per il porto di Trieste. «Parliamo di investimenti strategici e il ministero ci ha già chiesto di calcolare i possibili rincari per affrontare un aumento dei finanziamenti. Credo che lo Stato e l'Ue si disporranno a spendere di più, perché gli aumenti alla fine non saranno del 20%. I decreti che ci assegnano i fondi sono già stati approvati e non saranno toccati».

Materie prime su del 25% A rischio le grandi opere finanziate con fondi Pnrr

Dalla velocizzazione della linea ferroviaria Trieste-Mestre al restyling di Cattinara. In bilico molti cantieri strategici. L'allarme dell'Ance: «Il banco sta per saltare»

Diego D'Amelio

I costi che si alzano del 25% rispetto alle previsioni. Le realizzazioni che rischiano di essere un quarto in meno di quelle pianificate. I progetti di sviluppo finanziati dai 200 miliardi del Pnrr italiano sono messi a repentaglio dall'aumento dei costi delle materie prime, che sta facendo salire in modo incontrollabile la spesa per le grandi opere. Vale per i lavori in svolgimento e per quelli che dovrebbero cominciare sulla spinta del Recovery Plan.

In Friuli Venezia Giulia occhi puntati sul progetto Adriagateway di incremento del porto di Trieste, ma il presidente Zeno D'Agostino assicura che la dotazione da 430 milioni (un terzo di quanto riversato dal governo in regione) sarà incrementata dal ministero dei Trasporti. L'incertezza è in tutti gli ambiti: ballano i costi per la ferrovia Trieste-Mestre o per i nodi di Udine e Cervignano, mentre nel capoluogo giuliano sono esposte le ristrutturazioni dell'ospedale di Cattinara e di Porto Vecchio.

L'Ance ha appena pubblicato un dossier: dice che i costi delle opere pubbliche in Italia sono lievitati del 10% nel 2021 e stanno aumentando di un altro 20% nell'anno in corso. I costruttori sottolineano che acciaio, bitume, gasolio ed elettricità «sono stati caratterizzati da aumenti di prezzo eccezionali che hanno messo fortemente a rischio i cantieri italiani». Le misure del governo sono «insufficienti». Per Ance «il banco sta per saltare: senza misure immediate il Pnrr fallisce». La conclusione amara la



PORTO VECCHIO
PER IL RILANCIO DELL'ANTICO SCALO
SONO IN ARRIVO 40 MILIONI

Secondo i vertici degli edili o interverrà lo Stato o si dovranno fare meno interventi a prezzi più alti

Per il Friuli Venezia Giulia il Piano di ripresa e resilienza vale 1,3 miliardi di cui 151 per la sanità

fornisce il vicepresidente nazionale Piero Petrucco: «Rete ferroviaria italiana ha appena rivisto i prezzi aumentandoli del 20% e dovrà farlo ancora. Parliamo di 20 miliardi di lavori nel Pnrr. È una situazione non gestibile. Non può esserci risposta diversa dal rimodulare il Pnrr, con l'esito di fare meno opere a prezzi più alti».

Il presidente Massimiliano Fedriga preferisce sospendere il giudizio: «Non abbiamo ancora il film completo. La fotografia attuale vede un aumento dei prezzi che, rimanesse così, chiederebbe in effetti di aumentare le risorse o ridurre le opere. Ma io credo che si ragionerà un incremento e dico che bisogna vedere per quanto si

protrarrà la situazione. Intanto dobbiamo introdurre sistemi che diano fiducia alle imprese che temono di partecipare alle gare con tariffe poi impossibili da sostenere per i rialzi. Servono prezziari mobili, che si alzano se serve ma si abbassano se la situazione migliorerà».

Un alto costruttore come Marco De Eccher riconosce che gli effetti citati dal governatore già si notano: «Le gare d'appalto stanno andando deserte perché le imprese non possono sostenere questi aumenti. Il problema è di tutti gli appalti pubblici ed è gravissimo perché il mercato è fuori controllo. Vanno introdotti meccanismi di revisione dei prezzi per adeguarsi al merca-

to». Roma e Bruxelles devono insomma mettere mano alla borsa: «Inevitabile in periodi di inflazione come questo». Già, ma le risorse ci sono? «Domanda da un milione di dollari – riconosce De Eccher – ma oggi i lavori rischiano di fermarsi. O si spende o si bloccano e non se ne fanno altri». L'imprenditore sta cominciando in queste settimane il restauro di Cattinara: «Noi andiamo avanti, ma una soluzione dovrà essere trovata anche lì. Non puoi fare al prezzo di prima quello che oggi costa il 20-25% in più».

O si alza il valore degli appalti o si sacrifica una parte dei progetti, ma D'Agostino ritiene che per il porto di Trieste non ci saranno questi dilemmi: «Parliamo di investimenti strategici e il ministero ci ha già chiesto di calcolare i possibili rincari per affrontare un aumento dei finanziamenti. Credo che lo Stato e l'Ue si disporranno a spendere di più, perché gli aumenti alla fine non saranno del 20%: le gare d'appalto si concludono sempre con un ribasso e la differenza in più vale il ragionamento epocale che si sta facendo per misure del Pnrr che daranno risultati nel tempo. I decreti che ci assegnano i fondi sono già stati approvati e non saranno toccati».

Antonio Barbara è ad della Piattaforma logistica, su cui arriveranno 180 milioni del Pnrr. La pensa allo stesso modo: «Per il Pnrr sarà richiesto un budget aggiuntivo e sta all'intelligenza politica di Roma non vincolare progetti strategici al solo budget». Ma se il pubblico spende di più, toccherà anche ai privati: «Hhla Plt – spiega però il manager del gruppo di Amburgo – comincerà i lavori del Molo VIII fra due anni. Speriamo che questa situazione passi, sulla spinta di una politica economica ed energetica europea».

La questione non riguarda ovviamente solo il porto. In Fvg il Pnrr vale 1,3 miliardi, di cui 151 destinati alla sanità, 130 all'edilizia residenziale, 48 all'ovovia triestina, 40 al Porto Vecchio, 90 agli snodi ferroviari di Udine e Cervignano, 26 al potenziamento delle ciclovie, 76 all'efficienza energetica delle scuole e così via. Si tratta in tutti i casi di progetti esposti all'impennata dei prezzi, cominciata con la pandemia ed esplosa a causa della guerra in Ucraina. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ro-ro, container e general cargo i tre assi portanti dell'operazione. Nel vivo il confronto con le autorità italiane sulla bonifica dei terreni

Il Governo ungherese accelera sul terminal nell'area ex Aquila

L'INTERVISTA

Traghetti ro-ro e servizi container dedicati alle piccole imprese. Peter Garai, amministratore delegato della società ungherese Adria Port, indica le priorità della banchina in fase di progettazione all'area ex

Aquila. Il manager ha atteso la chiusura delle elezioni nel suo paese prima di commentare l'incontro telematico riservato tra il viceministro degli Esteri e del Commercio Levente, il governatore Fedriga, la sottosegretaria alla Transizione ecologica Gava e il presidente dell'Autorità portuale D'Agostino. Con questo passaggio la

compagnia magiara ha avviato il confronto con il ministero competente per la messa in sicurezza ambientale del sito. Si apre il tavolo per la bonifica dell'area?

«Voglio ringraziare il governatore per il confronto molto costruttivo. Abbiamo informato Regione, governo e Autorità portuale che abbiamo raggiun-

to un punto importante del nostro progetto. Lo studio di fattibilità è completo e ne abbiamo presentato gli highlights, spiegando che siamo pronti a confrontarci sul serio con i ministeri sulle esigenze riguardanti il nostro sviluppo. Le questioni ambientali saranno centrali».

Il modello è l'Accordo di programma della Ferriera?

«L'iter è simile a quello della riconversione di Servola. Al tavolo c'erano anche i tecnici del ministero della Transizione ecologica e della Regione. Siamo dispiaciuti di non aver fatto la riunione in presenza, ma gli impegni sono molti per tutti, fra guerra e altre cose».

L'incontro è avvenuto subito prima delle elezioni politiche in Ungheria. La riconferma del governo Orbán dà cer-



Peter Garai, ad di Adria Port

Sviluppo e investimenti



ICOP

Vittorio Petrucco



Il presidente di Icop Vittorio Petrucco non nasconde il problema. «Va verificato come ritrovare la sostenibilità economica del progetto. Serve tempo per capire come si assestano le cose con tutti gli operatori interessati. Bisogna vedere l'impatto dell'aumento dei costi, che è un problema serio». Il costruttore ha proposto di ridurre le dimensioni dell'acquario almeno di un quarto per poter compensare gli aumenti.

COSTA EDUTAINMENT

Beppe Costa



A breve la Costa Edutainment di Beppe Costa dovrebbe consolidarsi grazie ad un cambio di assetto societario in Costa. Imminente il closing dell'operazione con cui Dea Capital, società del gruppo De Agostini, ha acquisirà il 40% che il fondo Oaktree aveva rilevato nel giugno 2019. Della cordata faranno parte gli americani di Pricoa Capital Group, controllati del fondo Usa Prudential Financial.

CAMERA DI COMMERCIO

Antonio Paoletti



A portare avanti da quasi 20 anni il progetto del Parco del Mare è, assieme ai soci privati, la Camera di commercio di Trieste. Camera che, con la Regione, inizialmente avrebbe dovuto sborsare circa 20 milioni a fronte dei 24 in capo a Icop e Costa. Un investimento, come ribadito a novembre 2020 in occasione della presentazione del progetto, da sostenere con un flusso stimato di 600 mila turisti l'anno.

IL CASO

DIEGO D'AMELIO

Ritrovare solidità societaria dopo gli anni difficili del Covid, ma dover fronteggiare l'esplosione dei costi delle materie prime, che rischiano di innalzare di almeno 10 milioni le spese per la realizzazione. È il paradosso che si trova a vivere il Progetto del Parco del mare di Trieste. Da una parte, l'imminente ingresso del fondo De Agostini nella genovese Costa Edutainment offre certezze alla compagnia che controlla acquario di Genova e Aquafan di Riccione. Dall'altra, i problemi delle forniture sono tali che le imprese devono ammettere «va verificato come ritrovare la sostenibilità economica del progetto», che oggi non sta più in piedi finanziariamente.

Nei prossimi giorni, forse già oggi, avverrà il cambio di

assetto societario in Costa. Imminente il closing dell'operazione con cui Dea Capital, società del gruppo De Agostini, ha acquisirà il 40% che il fondo Oaktree aveva rilevato nel giugno 2019. Della cordata faranno parte gli americani di Pricoa Capital Group, controllati del fondo Usa Prudential Financial. Si tratta del progetto con cui Beppe Costa punta a consolidarsi. Fra i programmi del nuovo corso, c'è l'intenzione di puntare forte sul Parco del mare di Trieste.

Dell'acquario da collocare nell'area della Sacchetta si discute da 20 anni. Nel novembre 2020, in piena pandemia, Costa, Icop e Camera di commercio annunciarono che la struttura sarebbe stata consegnata nell'aprile 2024. Fu l'occasione per presentare i rendering della zona attorno all'antica Lanterna: un progetto del valore di 44 milioni, da sostenere con un flusso stimato di 600 mila turisti all'anno. I pri-

LA LOCATION

IN ALTO L'AREA DELLA SACCHETTA A TRIESTE E DUE ELABORAZIONI AL PC

Per stare nei costi, si studia una riduzione delle dimensioni dell'acquario di un quarto

vati si dissero pronti a impegnarsi per 24 milioni, lasciando gli altri 20 alla parte pubblica, ovvero a Camera di commercio e Regione. «Abbiamo voluto presentare il progetto – disse il presidente della Camera Antonio Paoletti – in un momento drammatico, per dare una speranza e una visione».

Le cose hanno rallentato per il protrarsi dell'emergenza Covid. I rapporti tra Costa e Oaktree nel frattempo sono diventati difficili, complici i fatturati azzoppati dagli effetti della pandemia. I 64 milioni del

2019 sono diventati 28 nel 2020 (quando gli ingressi sono calati del -57%) per arrivare a 46 nel 2021, senza quindi compiere l'auspicato pieno rimbalzo. Il 2022 sta mostrando un trend decisamente migliore e l'arrivo di Dea Capital e Pricoa Capital avrebbe chiuso il cerchio anche rispetto ai destini del Parco del mare di Trieste, non fosse per il boom delle materie prime, che ha fatto schizzare le previsioni di spesa di tutte le opere edilizie.

Il presidente di Icop Vittorio Petrucco non ci gira attorno: «Va verificato come ritrovare la sostenibilità economica del progetto. Serve tempo per capire come si assestano le cose con tutti gli operatori interessati. Bisogna vedere l'impatto dell'aumento dei costi, che è un problema serio. Tutti i cantieri registrano un incremento delle spese del 20-25%, che nel caso specifico significa una dozzina di milioni. Il costruttore ha proposto di ridurre le di-

mensioni dell'acquario di un quarto: servirebbe però una totale riprogettazione e anche questa ha un costo.

«Bisognerà aumentare il contributo pubblico per ritrovare un equilibrio», aveva detto Petrucco un paio di mesi fa, ma al momento sono sul tavolo gli 8 milioni messi dalla Camera e i 9 stanziati dalla Regione. Con i costi alle stelle, ci sono 10-15 milioni da trovare. Costa ammette che qualcosa dovrà cambiare nel progetto, ma è fiducioso: «Per fortuna il settore dei parchi ha ripreso bene e con le banche si sta chiudendo il discorso Covid. Il progetto con De Agostini va avanti e c'è molto ottimismo: nel piano è previsto l'acquario di Trieste. C'è la variabile dei costi che stiamo affrontando con Petrucco: bisogna capire se razionalizzare il progetto o aumentare il budget. Serve un nuovo equilibrio, ma non ci fermeremo». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



tezze al progetto?

«Per un paese senza sbocco al mare come l'Ungheria, questo progetto è fondamentale ed è uno strumento in più per qualsiasi governo. Ora l'importanza strategica è ancora maggiore: pandemia e guerra hanno amplificato i rischi di interruzione delle catene logistiche». **In patria l'opposizione critica il molo triestino. Perché?** «Sono loro che dovrebbero essere interrogati su questo. Posso dire che nel settore della logistica ungherese c'è ottimismo sul progetto. Crediamo tanto nel porto di Trieste e nello sviluppo delle infrastrutture dell'hinterland. Sul porto si stanno riversando molti investimenti: è un segnale molto positivo e siamo felici di fare parte di questa crescita».

Avete analizzato i terreni inquinanti?

«La situazione è chiara. L'area è parte del Sito inquinato e quindi qualche problema c'è, ma crediamo si possa bonificare. Siamo preparati per il confronto con i tecnici degli enti italiani, che ci hanno rassicurato sulla loro buona disposizione. Siamo loro molto grati». **Le spese per costruire il terminal lieviteranno per i costi delle materie prime?** «Stiamo monitorando e dovremo ricalcolare il budget. È una condizione in cui dobbiamo lavorare e che va affrontata in un modo o nell'altro». **Quale modello di business adotterete?** «I tre assi sono ro-ro, container e general cargo. Puntiamo sulla flessibilità, davanti all'incer-

tezza di oggi. Difficile dire come saranno le cose fra 5 anni e vogliamo poter reagire ai cambiamenti. I ro-ro stanno aumentando molto: è un traffico estremamente interessante. Ma stiamo considerando anche servizi che possano dare valore aggiunto al progetto e all'offerta del porto di Trieste. Valutiamo servizi "Lcl": se una società non ha abbastanza merce per riempire un container, si uniscono più soggetti per fare il pieno carico». **Cinque anni per partire?** «Dico che vogliamo farlo in meno tempo possibile. Cosa sarà possibile fare, vedremo». **Quanti posti di lavoro?** «Chiederei ancora un po' di pazienza per poter condividere dati precisi». —

D.D.A.

La lotta al coronavirus

Contagi, calo lento via Super Green Pass non le mascherine

Il governo prepara le nuove norme dal primo maggio
Al chiuso può restare l'obbligo di coprire naso e bocca

Paolo Russo / ROMA

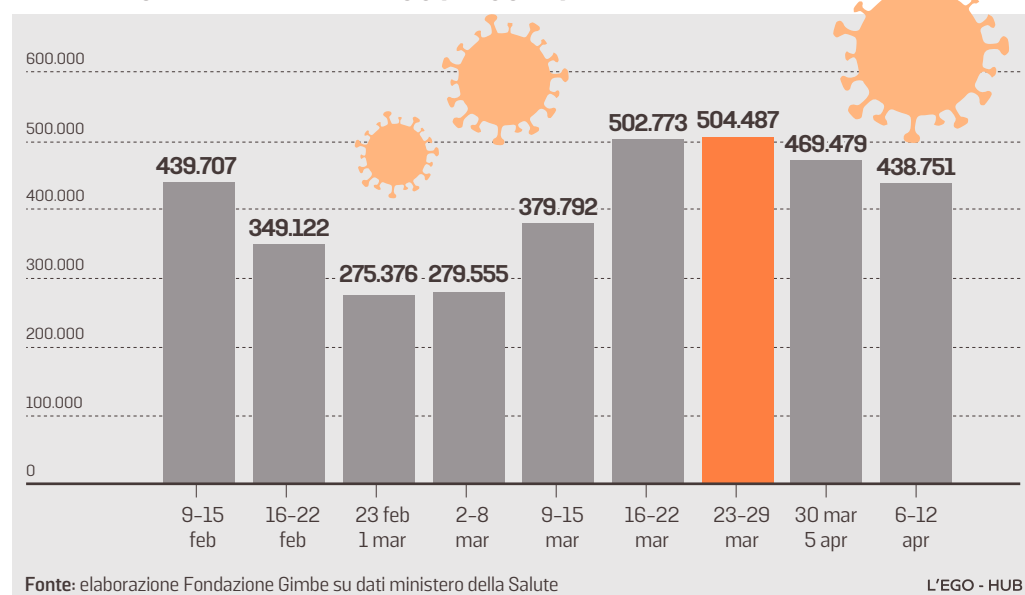
I contagi si mantengono alti e il governo da un lato pensa di lasciare le mascherine al chiuso anche dopo il primo maggio, dall'altro di mandare definitivamente in soffitta il Super green pass rilasciato solo a chi è in regola con i vaccini. Le decisioni, ha fatto sapere il ministro della Salute, Roberto Speranza, verranno prese dopo Pasqua, probabilmente il 20 aprile, quando gli esperti del ministero, dell'Iss e il presidente del Consiglio superiore di sanità, Franco Locatelli, verranno chiamati a esprimere la loro sulla base anche dell'andamento dei contagi.

Ieri, dopo giorni di costante anche se lento calo, i casi sia pure di poco hanno ripreso a salire da 62.037 a 64.951. E' pre-

sto per dire se ci troviamo o meno davanti a una inversione di tendenza, ma come rileva il monitoraggio settimanale di Gimbe, dal 6 al 12 aprile la discesa è stata lenta, con un misero meno 6,5%, con i ricoveri stabili e i decessi giù dell'11,4% ma pur sempre su una media di circa 150 al giorno, ossia oltre quattromila al mese. Tanto per capire, l'influenza così spesso equiparata a Omicron di morti ne fa ottomila, ma in un anno, non in meno di 60 giorni. Se le medie sono comunque precedute dal segno meno, la situazione nei territori varia, perché in 30 province si è rilevato un aumento percentuale dei contagi. Segno che il trend al ribasso non è così scontato. Non a caso il consulente di Speranza, Walter Ricciardi, non crede che il pic-

co epidemico sia stato raggiunto e invita alla prudenza. «E' probabile che guardando i dati si decida di non togliere le mascherine al chiuso, così come all'aperto in caso di assembramenti», anticipa quelle che potranno essere le prossime mosse del governo. Che al limite potrebbe dire stop alle mascherine in bar e ristoranti quando non si è al tavolo, così come in palestre e piscine mentre non ci si allena, visto che per il resto si sta senza e, quindi, il rischio di contagiarsi con omicron che permane sotto forma di aerosol c'è comunque. Dal canto suo il Ministro dell'Istruzione Bianchi ha già fatto sapere che a scuola resteranno, così come dovrebbero rimanere nei luoghi di lavoro, visto che governo e parti sociali hanno concordato di lasciare per ora i protocol-

IL TREND SETTIMANALE DEI NUOVI POSITIVI



li di sicurezza così come sono. Stesso discorso per mezzi di trasporto, cinema e teatri. Posti dove si sta in tanti e spesso per un bel po' di tempo. Anche se almeno su bus e metro si potrebbe passare dalle ffp2 alle più economiche chirurgiche, che sono ugualmente protettive se tutti le indossano.

Però Draghi vuole anche dare un messaggio al Paese e ai turisti di un sia pur graduale ritorno alla normalità. Così il primo maggio a finire in pensione sembra essere destinato il super green pass, in possesso solo di chi ha completato il ciclo vaccinale. Che potrebbe andare così lo ha fatto capire marte-

di il direttore della prevenzione della Salute, Gianni Rezza, quando parlando in conferenza stampa ha detto che il green pass ha un po' esaurito la sua funzione, che è stata soprattutto quella di spingere le persone a vaccinarsi per non rinunciare al lavoro e alla vita sociale. Ma oggi la "stanchezza vaccinale" sembra tenere gli italiani alla larga dalle prime, così come dalle terze e quarte punture. Basta leggere i numeri del rapporto Gimbe, che sempre nella settimana dal 6 al 12 aprile vedono calare le vaccinazioni a 8.501 rispetto alle 9.668 della settimana precedente.

Così anziché la versione raf-

forzata dalla festa dei lavoratori potrebbe essere sufficiente mostrare il green pass básico per entrare in palestre e piscine al chiuso, giocare a basket o a qualsiasi altro sport indoor, assistere a un evento nei palazzetti dello sport, godersi uno spettacolo al cinema o al teatro, partecipare a feste e ricevimenti, convegni e congressi sempre al coperto, recarsi in centri benessere, sale gioco e, forse, anche in discoteca. Tutti luoghi che i vaccinati potrebbero comunque liberamente frequentare senza doversi sottoporre prima al tampone, richiesto invece a chi immunizzato non è. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA







Nuovo Nissan Townstar

Il professionista per la famiglia.

N-Connecta

Tuo a € 269/mese*

Con finanziamento Intelligent Buy - TAN 4,99% e TAEG 6,34%

Anticipo € 6.624 • 36 rate • Rata finale € 12.874 o puoi restituirlo

GARANZIA

5 ANNI

O 160.000 KM

*Nuovo TOWNSTAR L1 130CV N-CONNECTA a €25.414,51 (€24.514,52 in caso di adesione al fin. I-Buy) prezzo chiavi in mano (IPT e contributo P.F.U. escl.). Listino €29.259,99 (IPT escl.) meno €3.845,47 IVA incl. (€4.745,47 IVA incl. in caso di adesione al fin. I-Buy), grazie al contributo Nissan e delle Concessionarie Nissan che partecipano all'iniziativa a fronte dell'adesione al finanziamento "Intelligent Buy". Es. di fin. anticipo €6.624, importo totale del credito €20.016,66 (include finanziamento veicolo €17.891 e in caso di adesione, Fin. Protetto €828,99 e Pack Service a €1.299 comprendente 3 anni di F&I); Spese istruttoria pratica €350 + imposta di bollo € 50,05 (addebito prima rata); Interessi € 2.539,73; Valore Futuro Garantito € 12.874,40 (Rata Finale) per 45.000 km (km eccedenti € 0,10/km se si restituisce il veicolo); Importo totale dovuto dal consumatore € 22.558,40 in 36 rate da € 269 oltre la rata finale. TAN 4,99% (tasso fisso); TAEG 6,34%; spese di incasso mensili € 3; spese per invio rendiconto periodico (una volta l'anno) € 1,20 (on line gratis); + imposta di bollo € 2. Salvo approvazione Nissan Finanziaria. Fascicolo precontrattuale/assicurativo presso la rete Nissan e sul sito www.nissanfinanziaria.it. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Offerta valida presso la Rete aderente fino al 30/06/2022. **5 anni/160.000 km di garanzia (a seconda dell'evento che si verifica per primo) su tutta la gamma dei veicoli commerciali Nissan; 5 anni/100.000 km di garanzia del produttore sui componenti elettrici (motore, inverter, batteria), meccanici e sull'assistenza stradale; 3 anni/100.000 km sul resto del veicolo.

AUTONORDFIORETTO

MUGGIA (TS) Strada delle Saline 2 - Tel. 040 281212 - REANA DEL ROJALE (UD) Via Nazionale 29 - Tel. 0432 284286



RIVENDITORI
AUTORIZZATI

LA MAGGIORE - GORIZIA
Tel. 0481 519329

LA MAGGIORE - MONFALCONE
Tel. 0481 722035

DETROIT MOTORS - AQUILEIA
Tel. 0431 919500

IL BRACCIO DI FERRO SULLA GESTIONE DEL SERVIZIO 118

Lo scontro anestesisti-Riccardi finisce nelle aule di tribunale

Il sindacato Aaroi pronto a denunciare l'assessore per i toni usati dopo le critiche sul piano emergenza

Marco Ballico

Lo scontro tra anestesisti rianimatori del Friuli Venezia Giulia e l'assessore alla Salute Riccardo Riccardi finisce nelle mani degli avvocati. «Abbiamo dato mandato ai nostri legali di tutelare il nome e l'immagine dell'associazione», fa sapere Alberto Peratoner, presidente di Aaroi Emac Fvg.

È l'immediata risposta alle dichiarazioni di Riccardi a commento di un comunicato sindacale in tema di emergenza urgenza. Già divisi sulla questione del conteggio dei malati Covid in terapia intensiva, anestesisti e assessore si ritrovano ora su fronti opposti su un piano, appunto quello dell'emergenza urgenza, che in una nota firmata anche da Anaa Assomed, Anpo, Cgil e Fassid, Aaroi considera la premessa delle difficoltà del 118. «Il documento del 2015 non è stato attuato completamente e anzi viene violato in alcuni passaggi – è l'accusa –: dal numero di automediche a quello degli operatori in ambulanza fino ai requisiti del personale che può fare soccorso. L'assessore? Da quando, due anni fa, ha promesso l'attuazione della riforma, nulla è stato fatto».

Riccardi ha ribattuto a muso duro. Innanzitutto ricordando la precedente polemica: «Dopo le balle sulle terapie intensive, accogliamo il nuovo dispaccio di Peratoner». Quindi, nel merito

dell'ultima denuncia: «Le diverse ipotesi di piano emergenza urgenza sono pronte, come i sindacati sanno, considerato che ne hanno discusso con Arcs esprimendo pure il loro parere. Procederemo a breve al passaggio in commissione».

La nuova puntata è l'annuncio delle vie legali da parte degli anestesisti. «Alla nota diffusa due giorni fa – proseguono –, l'assessore ha reagito in maniera maldestra e arrogante, dimostrando nuovamente che Aaroi Emac e l'intersindacale della dirigen-

«Se mi arriverà una lettera, risponderò come atto di cortesia», dice il vicegovernatore

za sanitaria Fvg hanno colpito nel segno. Riccardi pensi a rispondere in maniera puntuale alle gravi criticità che abbiamo segnalato, invece di addurre le solite scuse e di offendere tutti quei professionisti mai coinvolti, minacciati e umiliati durante la sua gestione. Le nostre critiche hanno sempre rappresentato l'espressione e le testimonianze provenienti da quella stessa prima linea che, evidentemente solo a parole, omaggiava come gli eroi della pandemia». Quanto alle «balle sulle terapie intensive», «l'assessore farebbe bene a ricordarsi della recente visita degli ispettori romani e



Un operatore del 118

dell'esito, per la sanità regionale, non particolarmente favorevole. Se anche al ministro non la raccontano giusta, allora vien da pensare che l'assessore abbia un problema più grosso. E non solo di posti letto».

Non manca, seppur laconica, la replica di Riccardi: «Se mi arriverà una lettera, risponderò allo stesso modo. Come forma di cortesia».

Una situazione di grande gelo che viene commentata anche dalla politica. Cristiano Shaurli, segretario del Pd Fvg, dichiara che «i professionisti della sanità vanno ascoltati con rispetto, umiltà e disponibilità» e invita l'assessore a non considerare «priorità la campagna elettorale». Simona Liguori (Cittadini) fa sapere di avere depositato la richiesta di audizione in

terza commissione dei sindacati, mentre Furio Honsell (Open), condividendo l'iniziativa, afferma: «Non può essere liquidato con qualche battuta ironica l'appello lanciato da rianimatori e anestesisti, insieme alla Cgil e altri sindacati medici per una riorganizzazione radicale del servizio di emergenza urgenza».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL REPORT

Coronavirus, un decesso e 1.229 casi di positività

Il coronavirus prosegue nella sua corsa. Ieri in Friuli Venezia Giulia sono stati registrati 1.229 nuovi positivi, di cui 381 da tamponi molecolari e 848 da test rapidi antigenici. Tre persone sono ricoverate in terapia intensiva, mentre i pazienti ospedalizzati in altri reparti sono 150. Lo ha comunicato il vicegovernatore della Regione con delega alla Salute Riccardi.

Per quanto riguarda l'andamento della diffusione del virus tra la popolazione, le fasce più colpite sono la 50-59 (17,66%), la 40-49 (16,60%) e a seguire la 30-39 (13,02%). Nella giornata di ieri si è registrato anche un decesso: una donna di 95 anni di Monfalcone (morta in una Rsa).

Il numero complessivo dei decessi ammonta a 4.959, con la seguente suddivisione territoriale: 1.224 a Trieste, 2.350 a Udine, 940 a Pordenone e 445 a Gorizia. I totalmente guariti sono 318.844, clinicamente guariti 332, mentre le persone in isolamento sono 24.567. Dall'inizio della pandemia in Fvg sono risultate positive complessivamente 348.855 persone di cui 76.050 a Trieste e 39.032 a Gorizia.

Restano importanti i numeri dei sanitari contagiati. Ieri tra il personale di Asugi sono stati segnalati casi di positività tra un amministrativo, 4 infermieri, 3 medici e 6 operatori socio-sanitari. —

OK DELLA GIUNTA ANCHE ALLA PROROGA DEI CANTIERI LAVORO

Via libera al piano assunzioni di Insiel A disposizione una settantina di posti

Servono Data Analyst e programmatori. «Giovani efficienti che costano meno», sottolinea l'assessore ai Servizi generali e sistemi informativi Sebastiano Callari nel presentare la delibera di giunta che dà il via libera al Piano del fabbisogno risorse umane di Insiel. A fronte di 86 dipendenti andati in quiescenza, la società in house della Regione assumerà una settantina di persone nel biennio 2022-23, «con un risparmio di circa un milione».

Il 40% dei nuovi assunti saranno diplomati, precisa Callari, il 60% laureati. Tutti, preferibilmente, con un'esperienza lavorativa di almeno 24 mesi. «A inizio legislatura a Insiel lavoravano 750 addetti – aggiunge l'assessore –, con l'applicazione del Piano arrivare-

mo a 650. Le assunzioni verranno effettuate sulla base delle esigenze espresse dalle direzioni centrali della Regione – spiega Callari –. Tra le richieste, per esempio, quelle legate allo sviluppo della telemedicina e al fondamentale settore della sicurezza informatica».

Nella seduta pre-pasquale, su proposta dell'assessore al Lavoro Alessia Rosolen, la giunta ha quindi approvato la proroga straordinaria di tre mesi, dal 30 giugno al 30 settembre, della scadenza per la presentazione da parte dei comuni dei progetti «Cantieri di lavoro» 2022. La scelta è dettata dalle criticità causate dall'emergenza Covid, ma anche, fa sapere Rosolen, da alcune difficoltà interpretative determinate dalla complessità della normativa adottata, come ad

esempio quella che fa riferimento alla certificazione verde. La Regione mantiene comunque l'interesse a «favorire l'occupazione delle persone senza lavoro e allo stesso tempo sostenere, nell'interesse dei comuni beneficiari del contributo, la realizzazione di attività temporanee straordinarie in ambito forestale, vivaistico, di rimboschimento, di sistemazione montana e in genere di miglioramento dell'ambiente e degli spazi urbani».

Su proposta di Pierpaolo Roberti, assessore alla Sicurezza, la giunta ha infine approvato il bando da 10 mila euro per attività di prevenzione dei fenomeni mafiosi e di promozione della cultura della legalità. —

M.B.

È IN EDICOLA

Top Vini Friuli Venezia Giulia 2022

La guida che ti orienta
nella degustazione
dei vini
del Friuli Venezia Giulia



OLTRE 200 VINI,
PROVENIENTI
DA TUTTE LE DOC,
RECENSITI DA 78
PROFESSIONISTI
ENOLOGI, ENOTECNICI
E PERITI AGRARI

I nodi del governo

L'alba della Giustizia

Dopo una notte di trattative in commissione, ok alla riforma Cartabia: il 19 aprile va in Aula
Sistema elettorale misto per il Csm e basta porte girevoli, ma i renziani restano contrari

FRANCESCO GRIGNETTI

ROMA

È stata davvero una lunga notte, a metà tra psicodramma e spettacolo di varietà, la scorsa notte nella commissione Giustizia della Camera. Una confusione pazzesca, perché bisognava chiudere la riforma del Consiglio superiore della magistratura entro l'alba, costasse quel che costasse. Chi c'era, racconta che a un certo punto si votava per inerzia, per stanchezza, per astenia.

Da una parte, le opposizioni all'attacco su ogni singola virgola. Dall'altra, quelli della maggioranza che si guardavano in cagnesco, timoro-

Rossomando (Pd)
«Abbiamo evitato che il provvedimento fosse affossato»

si di sgambetto ad ogni emendamento, eppure pressati perché era imperativo chiudere e dire al mondo che ce l'avevano fatta e che martedì 19 si comincia a votare la riforma in Aula. In mezzo, i renziani. Si sono dichiarati fuori dalla maggioranza, su un tema non da poco come il futuro ordinamento della magistratura. Ma tant'è, Matteo Renzi ha dato la linea: «Riforma inutile, ma almeno non dannosa». E i suoi si sono subito allineati.

Nella commedia della notte, sono però successe cose che hanno lasciato l'amaro in bocca a diversi partiti. Il mec-

canismo funziona così: prima i parlamentari discutono tra loro e trovano l'accordo su alcune idee; poi il governo mette nero su bianco l'articolo; quindi la maggioranza lo vota. Il passaggio si chiama «riformulazione».

Ebbene, quando ormai era troppo tardi per rimetterci mano, e appunto c'era quella fretta indiatavolata di chiudere, un comma li ha fatti saltare tutti sulla sedia: i partiti avevano trovato l'accordo su un tetto di non più di 200 magistrati fuori ruolo, di equiparare gli amministrativi a quelli ordinari, e per tutti si fissava un tetto di 7 anni al

massimo di incarichi fuori ruolo, cioè distaccati ad altro ufficio. Qui il governo aveva chiesto una deroga per i magistrati distaccati alla Corte costituzionale perché lì tradizionalmente si sta 9 anni, o per le corti internazionali dove in genere c'è un mandato di 10. Quando è arrivata la riformulazione, invece, la deroga è praticamente per tutti. Si afferma un tetto di 7 anni, e subito dopo si lascia correre. «La forza della corporazione dei capi di gabinetto», dice a denti stretti Enrico Costa, di Azione, che su questo si è astenuto.

L'Aula quanto prima vote-

rà dunque il nuovo sistema elettorale per entrare nel Csm; il blocco delle porte girevoli (assoluto per chi sia stato eletto, parziale per chi ha incarichi tecnici); i meccanismi per evitare le cosiddette «nomine a pacchetto» che venivano spartite tra le correnti; la possibilità per ogni magistrato di un solo passaggio di funzione, tra giudicante e inquirente, nel corso della carriera; lo sviluppo di un fascicolo personale del magistrato per tenere conto dei suoi risultati.

In complesso, al netto del blitz sui fuori ruolo, la riforma del Csm finalmente c'è.

PER PUNTI



Stop alle porte girevoli

Chi entra in politica non potrà più rimettere la toga. I partiti sono d'accordo e anche l'Associazione nazionale magistrati lo chiede da tempo



No nomine a pacchetto

Nuove regole per evitare le «nomine a pacchetto». Si prevede l'obbligo di audizione obbligatoria di non meno di tre candidati per quel posto



Sistema elettorale Csm

La composizione torna a 20 (20 membri togati e 10 laici)

La maggioranza ha retto, pur con i suoi mal di pancia. Dei grillini, ad esempio. «Il sistema elettorale rischia di peggiorare la situazione esistente e comunque non sembra in grado di garantire la parità di condizioni tra magistrati indipendenti e sostenuti dalle correnti, come invece avrebbe assicurato il sistema proposto dall'ex ministro Bonafede», lamenta il M5S. Si segnalano anche due voti in dissenso della Lega sulla separazione delle funzioni e della carriera. Tutto molto annunciato e inoffensivo.

«Abbiamo evitato più volte che la riforma venisse af-

fossata - dice ora Anna Rossomando, a nome del Pd - e siamo soddisfatti di aver contribuito a introdurre contenuti innovativi utili ad accompagnare il necessario processo di autorigenerazione della magistratura, mettendo il Parlamento al centro e dando seguito alle parole pronunciate dal presidente Mattarella nel discorso di insediamento».

Un grande impulso è venuto infatti dal Quirinale. Il resto è stato un miracolo di equilibri da parte della ministra della Giustizia, Marta Cartabia, che aveva la missione impossibile di trovare una sintesi tra spinte così contraddittorie.

L'Anm si sente messa all'angolo probabile uno sciopero della categoria

Su un principio, però, tutti si sono trovati d'accordo: lo scandalo Palamara segna un crollo di autorevolezza della magistratura, che non fa bene al Paese.

E proprio la magistratura, che si sente messa nell'angolo, reagisce a testa bassa. Martedì si riunisce l'esecutivo dell'Anm, in vista di una assemblea generale per sabato 30 aprile a Roma. All'ordine del giorno, valutazioni e iniziative sulla riforma dell'ordinamento giudiziario. Significa che ci si avvicina a larghi passi verso uno sciopero dei magistrati. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il deputato di Italia Viva: non voteremo contro, ma ci asterremo
Ferri: «Le correnti continueranno a pesare un'occasione persa per una vera riforma»

L'INTERVISTA

Federico Capurso / ROMA

«La riforma del Csm è frutto di un compromesso al ribasso. Non dannosa, ma inutile», sostiene Cosimo Ferri, deputato di Italia viva e magistrato in aspettativa. Il partito renziano non voterà contro, «ma ci asterremo», precisa Ferri, perché il

lavoro portato avanti dal governo «è sbagliato nel merito e nel metodo. Non possiamo in alcun modo votare a favore. Siamo delusi».

La riforma aveva come primo obiettivo quello di risolvere la degenerazione delle correnti nel Csm. Non si è fatto alcun passo avanti?

«Al contrario, le correnti sono rimaste centrali. La riforma offre anche più strumenti per aumentare il loro potere. Ad esempio, si inserisce la pagella

con i voti ai magistrati: un magistrato indipendente, per prendere il massimo dei voti, farà molta più fatica rispetto a chi appartiene a una corrente, che potrà godere della spinta degli altri magistrati associati per avere un buon voto». **Eppure, tutta la maggioranza ha votato a favore.**

«Ipocrisia. I partiti pensano di aver messo delle bandierine, quando invece sono solo scesi a un compromesso che sconfessa la loro identità. Non riformano



Cosimo Ferri

nulla. Il collega di Azione, Enrico Costa, esulta per un suo emendamento che introduce il fascicolo dei magistrati, grazie al quale si dovrebbe monitorare la loro attività, ma ci sono già strumenti simili che consentono di valutare anomalie e scarsa

produttività. Basterebbe applicarli. Il Pd invece va contro una proposta sui magistrati fuori ruolo che aveva fatto un suo esponente, David Ermini, ora vicepresidente del Csm, in cui si equiparavano i magistrati eletti in Parlamento e quelli nominati nei posti apicali dei ministeri». **Delusi anche dal metodo. Perché?**

«Alle riunioni di maggioranza, Cartabia ci ha ascoltato, ma non è seguita alcuna apertura. E poi ci sono stati episodi spiacevoli, l'ultimo mercoledì notte, quando i relatori hanno calato un emendamento alle 11 di sera dove hanno riformulato l'ipotesi di ridurre il tempo fuori ruolo di un magistrato da 10 a 7 anni e previsto una deroga per tutti i magistrati nominati negli organi di governo. E

non è l'unico elemento che favorisce i magistrati che fanno i capi di gabinetto o i capi dipartimento nei ministeri».

Quale altro aiuto gli è stato dato?

«Sul tema delle doppie indennità, non si toccano quelli scelti dalla politica nei ruoli apicali dei dicasteri. E nel rientro in ruolo, si crea per loro una disciplina diversa dai magistrati eletti in Parlamento. Non si capisce il motivo».

Crede abbia subito pressioni?

«Non si capisce come mai Cartabia non affronti il tema in profondità. Qualcuno che frena deve esserci, perché intervenendo sulle indennità si eviterebbe il careerismo e la corsa all'incarico fuori ruolo. Invece, deroghe su deroghe». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Elon Musk all'assalto di **twitter**

IL CASO

CORRISPONDENTE DA WASHINGTON

Elon Musk vuole sbloccare le «enormi potenzialità di Twitter» e per fare questo ieri mattina ha depositato un'offerta da 43 miliardi di dollari per prendersi la società pagando 54,20 dollari ad azione, quasi nove dollari di più della quotazione di chiusura di mercoledì sera.

Per il patron di Tesla e Space X – il cui advisor è Morgan Stanley – è «l'ultima e migliore offerta possibile». Nei progetti di Musk ci sarebbe il delisting, poi la società verrebbe rivoluzionata per «sprigionare tutto il potenziale» diventando la piattaforma per eccellenza della libertà di espressione. «Credo che la libertà di parola sia un imperativo sociale per una democra-

La difesa dei dirigenti del social: consentire l'acquisto a prezzo agevolato agli azionisti

zia funzionante – ha scritto Musk –. Ma con il mio investimento ho capito che la società non può prosperare e nemmeno conseguire questo imperativo se resta nello status attuale». Il riferimento è al 9,1% di azioni che Musk detiene. In virtù di questo nei giorni scorsi era stato invitato a occupare un posto nel consiglio di amministrazione. Lui aveva rifiutato. C'è infatti il vincolo di non poter possedere più del 15% dei titoli se membri del cda. E Musk – come divenuto evidente ieri – puntava già al 100% del social sul quale ogni giorno spendono tempo 200 milioni di utenti. Fra questi Musk è all'undicesimo posto per numero di seguaci, ottanta milioni.

Il consiglio di amministrazione di Twitter, colto di sor-

Offerta da 43 miliardi, il magnate punta al 100%: «Garantirò diritto di parola»
Il cda vara il piano per far saltare l'operazione definendo l'offerta «sgradita»

ALBERTO SIMONI



Elon Musk, ottanta milioni di seguaci su Twitter

presa, è poi passato al contratto sospinto dalle parole di Al Waleed bin Talal Al Saud, principe saudita titolare del Kingdom holding company (Khc), che ha liquidato come «insufficiente» la proposta del miliardario, uomo più ricco del mondo secondo *Forbes* con un patrimonio stimato in

219 miliardi di dollari.

Il sogno di un Twitter in formato Musk sembra complicato. Dopo quasi due ore di riunione, i dirigenti di Twitter hanno definito l'offerta «sgradita». E il cda ha anche messo in campo un piano di difesa dinanzi a un'offerta pubblica ostile. Si chiama «poison pill»

(pillola avvelenata) e prevede la possibilità per gli azionisti di acquistare azioni a un prezzo agevolato per impedire la scalata.

Già durante la giornata anche i mercati avevano segnalato un raffreddamento dopo l'entusiasmo iniziale. Nel pre-trading Twitter guada-

gnava il 26%, ma a un'ora dalla chiusura dei mercati il titolo è scivolato in territorio negativo, -1,80% rispetto a mercoledì. Anche il volume degli scambi è precipitato.

Gli investitori dubitano della fattibilità della scalata. A pesare, la stessa formulazione dell'offerta. Nel documento pervenuto alla Sec era evidenziato che «l'accordo dipende dal completamento finanziario previsto». Che agli occhi degli operatori significa che a Musk mancano sufficienti coperture. Non che Musk sia «povero»: possiede 176 miliardi di dollari in azioni di Tesla, ma sbloccandole sarebbe costretto a pagare le tasse (cosa che è diventata oggetto di un referendum fra i follower su Twitter nei mesi scorsi). Pur potendo comunque ricorrere ai titoli di Tesla per ottenere i prestiti dalle banche, c'è una norma interna che prevede che gli azionisti possano impegnare il 25% delle quote in possesso come collaterale.

La partita, tuttavia, non sembra chiusa: *Bloomberg* ha riferito che Musk «aveva già studiato un piano alternativo» nel caso l'assalto a Twitter non fosse andato in porto. Anche se non ci sono dettagli.

Intervenendo alla Ted Conference ieri pomeriggio, Musk ha comunque ammesso di «non essere sicuro di essere in grado di acquistare Twitter». Le mosse del miliardario sono guardate con molta curiosità a Washington. Se la Casa Bianca ha glissato («la Sec è un organo indipendente», ha detto la portavoce di Biden Jen Psaki), i repubblicani sono attenti. In un Twitter versione-Musk c'è la possibilità di un ritorno a «cinguettare» di Donald Trump, cacciato dopo i fatti del 6 gennaio 2021. L'ex presidente aveva detto pochi giorni fa che «Twitter è noioso» e che non ha intenzione di tornare. Ma se Musk fosse il paladino di una Silicon Valley conservatrice potrebbe ripensarci. Fantapolitica, per ora, per miliardari. —

I CONTI

RICAVI ANNUALI
5,1 miliardi di dollari

QUARTO TRIMESTRE 2021

Utile: **181,7** milioni di dollari

RICAVI

1,57 miliardi di dollari (+22%)

RICAVI PUBBLICITARI

1,41 miliardi di dollari

CAPITALIZZAZIONE

29 miliardi di dollari

PREVISIONI 2023

315 milioni di utenti e ricavi annuali per **7,5** miliardi di dollari

IL SOCIAL

ACCOUNT
1,3 MILIARDI

Account attivi

330 milioni

Account attivi giornalieri

211 milioni

Tweet al giorno
500 milioni

Tweet al minuto
350 mila

PAESI CON PIÙ UTENTI

Dati in milioni

Usa **77**

Giappone **58**

India **24**

Il tweet più popolare di sempre:
Obama nel 2017

"Nessuno è nato odiando un'altra persona per il colore della pelle, la sua storia o la sua religione"
CON 4,3 MILIONI DI LIKE

L'EGO - HUB



TRIESTE

Magazzino
delle Idee

19.3 — 26.6
2022

**IO
— LEI
L'ALTRA**

**ritratti
fotografici
di donne
artiste**



FOTO
MARI KATAYAMA
You're mine #002
2014
© Mari Katayama
Collezione privata,
Roma

© RIPRODUZIONE RISERVATA

A PIRANO

Nasce l'Incubatore creativo per i giovani imprenditori

Inaugurato il polo innovativo con spazi funzionali per start-up e aziende della Comunità italiana. Interessati settori che vanno dal turismo all'agricoltura

Kris Dassena / PIRANO

Favorire le idee di giovani imprenditori, metterli in rete con il territorio e dare un contributo importante allo sviluppo dell'imprenditoria all'interno della Comunità nazionale italiana in tutta Istria. Sono questi gli obiettivi alla base dell'Incubatore creativo "Istria" che ha visto la luce grazie alla sinergia tra diverse istituzioni della Comunità nazionale italiana, il mondo della scuola e dell'imprenditoria.

Con sede nella località di Santa Lucia, frazione del comune di Pirano, si prefigge di essere un polo innovativo con spazi funzionali per le start-up e le imprese, ma anche per diverse iniziative ed eventi. Questo fungerà soprattutto da trampolino di lancio per giovani imprenditori che, scelti sulla base di un concorso, potranno sviluppare la propria idea imprenditoriale venendo inclu-

si gratuitamente nell'Incubatore, che promuoverà attività mirate alla formazione. I futuri imprenditori oltre a seguire dei corsi di formazione potranno avvalersi del supporto tecnico e logistico, nonché di tutoraggio e sostegno da parte di professionisti del settore.

Nonostante l'incubatore sia stato avviato in seno a un progetto, che va ad inserirsi nella base economica della Comunità italiana in Slovenia, per la quale questa percepisce i mezzi dal governo sloveno, e che ha coinvolto in prima linea entità minoritarie, questo sarà aperto a tutti purché chi sarà incluso nel suo programma soddisfi i criteri di conoscenza della lingua italiana e abbia la volontà di dare vita a un'impresa in Istria. «Questi spazi devono essere un punto d'incontro non soltanto per i giovani connazionali, ma anche per quelli meno giovani e per tutto il territorio, per-



Uno scorcio del centro storico di Pirano

ché lo sviluppo non può essere solamente confinato alla nostra Comunità», ha commentato Marko Gregorič dell'Ufficio Europa dell'Unione Italiana, uno dei padri del progetto. Il contesto economico richiede sempre più idee di business innovative e competenze digitali, senza

contare che gli imprenditori si trovano costantemente di fronte a sfide che devono saper affrontare, adattandosi continuamente alle condizioni sociali e ambientali preposte.

L'incubatore "Istria", non si propone, dunque, soltanto come un centro per invo-

gliare i giovani a calcare la strada della creatività e dell'imprenditoria personale, motivandoli a dare vita alle proprie idee e crearsi da sé un posto di lavoro, ma anche un luogo dove chi ha intrapreso questo percorso anni fa potrà fare dei corsi di aggiornamento.

Il territorio offre già molteplici sbocchi imprenditoriali, come dimostrano alcune idee presentate da Jurij Gicmeli, presidente del Forum italosloveno e del Comitato di gestione del progetto in questione. Chi prenderà parte al programma dovrà solamente essere bravo ad individuare le prospettive e a cogliere le possibili opportunità.

«Possiamo aiutare gli agricoltori a proteggere l'indicazione geografica dei loro prodotti agroalimentari per poi promuoverli usando delle applicazioni digitali, coinvolgendo il consumatore al dettaglio, nonché alcuni attori addetti al turismo, tutto rigorosamente in base ai principi del chilometro zero. Le app potrebbero servire a numerosi servizi, ad esempio per il pescato fresco del giorno, in modo da sapere dove dirigersi per il prodotto migliore», ha citato alcune idee Giacomelli.

L'Unione Italiana ha in progetto di costituire un ulteriore Incubatore d'impresa a Valle, presso Castel Bembo, che opererà in sinergia e coordinamento con quello di Santa Lucia. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

INFORMATICA

E a Zagabria apre Infobip centro di eccellenza

DIGNANO

La Infobip con sede a Dignano continua a crescere e a registrare ottimi risultati nel settore IT, cioè della tecnologia informatica di cui è azienda leader in Croazia. Una tappa fondamentale del suo sviluppo è l'apertura a Zagabria del suo centro globale per l'eccellenza ingegneristica denominato Alpha Centauri. Nel nuovo campus, del valore di 20 milioni di euro della superficie pari a 17.000 metri quadrati di cui 11.900 al chiuso, lavorano 800 dipendenti di cui oltre 300 ingegneri. Interessante notare che i dipendenti e gli ospiti dell'Alpha Centauri possono usare gratuitamente tutte le risorse del centro mentre attenzione particolare viene prestata all'alimentazione sana nella mensa aziendale. Vengono infatti preparati una ventina di menù alla settimana con gli ingredienti forniti dalle aziende agricole familiari del circondario. —

V.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

RENAULT CLIO E-TECH HYBRID

ad aprile

130€* tua da /rata mese

in caso di permuta o rottamazione
anticipo 5.600 € - TAN 4,49% - TAEG 6,06%
36 rate, rata finale 11.880 €
o sei libero di restituirla
salvo approvazione finrenault
info in sede

Renault garantisce il valore della tua auto

nuova gamma Renault e-tech hybrid. emissioni CO₂ da 97 a 100 g/km. consumo misto: da 4,3 a 4,4 l/100 km. emissioni e consumi omologati secondo la normativa comunitaria vigente. foto non rappresentativa dal prodotto. è una nostra offerta valida fino al 30/04/2022.

*Renault easy: esempio di finanziamento riferito a nuova clio e-tech hybrid 145 a € 18.700 (iva inclusa, ipoteca contributo pfu escluso) valido in caso di ritiro o rottamazione di un veicolo usato di proprietà del cliente da almeno sei mesi: anticipo € 5.600, importo totale del credito € 14.700,08 (includendo finanziamento veicolo € 13.100 e, in caso di adesione, di finanziamento opzionale € 69,08 e pack service a € 999 comprensivo di 3 anni di furto e incendio, tempo di driver insurance, estensione di garanzia 3 anni o 60.000 km), spese istruttoria pratica € 350 + imposta di bollo € 36,77 (addebitata sulla prima rata), interessi € 1.941,71, valore futuro ga unitario € 11.880,00 (rata finale) per un chilometro aggiuntivo mensile di 30.000 km; in caso di restituzione del veicolo eccedente 200 chilometri l'anno, 10 euro/km; importo totale dovuto dal consumatore € 16.545,79 in 36 rate da € 129,72 (rata finale, tan 4,49% (tasso fisso), taeg 6,06%, spese di incasso mensili € 3, spese per invio rendiconto per odice (annuale) € 120 (diversamente on line gratuito) oltre l'imposta di bollo pari a € 2, salvo approvazione finrenault. documentazione precontrattuale ed assicurativa disponibile presso i punti vendita della rete Renault convenzionati finrenault e sul sito finrenault.it. messaggio pubblicitario con finalità promozionale e, è una nostra offerta valida fino al 30/04/2022.

Renault raccomanda



renault.it

AUTONORD FIORETTO

MUGGIA (TS) Strada delle Saline 2 - Tel. 040 281212 - PORDENONE Viale Venezia 121/A - Tel. 0434 541555 - REANA DEL ROJALE (UD) Via Nazionale 29 - Tel. 0432 284286

RIVENDITORI
AUTORIZZATI:LA MAGGIORE - GORIZIA
Via Terza Armata 95 - Tel. 0481 519329LA MAGGIORE - MONFALCONE
Via Grado 87 - Tel. 0481 722035PACE GIUSEPPE - CERVIGNANO
Via Aquileia 108 - Tel. 0431 32620AUTO MAURIG - S. GIOVANNI AL NAT.
Via Nazionale 7 - Tel. 0432 756686

ECONOMIA



LA SFIDA PER IL LEONE

Generali, esposto Consob dopo l'intervista di Cirinà

Le dichiarazioni raccolte dalla Stampa e dal Piccolo giudicate diffamatorie. La lista di minoranza: è una reazione scomposta

MILANO

Generali ricorre alla Consob e alle vie giudiziarie nella battaglia in corso per il rinnovo del cda del Leone mentre si avvicina l'assemblea. Il nuovo terreno di scontro, nell'ultimo giorno utile (record date) per acquistare in Borsa azioni da portare in assemblea e votare, è rappresentato dalle interviste di Luciano Cirinà e di Francesco Gaetano Caltagirone, impegnati a promuovere il piano e la lista alternativi a quelli del consiglio uscente che vede ricandidato l'attuale ceo Philippe Donnet. La compagnia ha depositato un esposto urgente



Il palazzo delle Generali

alla Consob «riguardante dichiarazioni infondate e diffamatorie riportate in un'intervista» il 13 aprile a La Stampa di Torino e al Piccolo, dell'ex responsabile per l'Austria e il Centro Est Europa del Leone, licenziato dopo la sua candidatura a ceo nella lista guidata da Francesco Gaetano Caltagirone. Quest'ultimo, a parere di Generali, ha rilasciato dichiarazioni «altrettanto gravi» nella sua intervista al Sole 24 Ore il 25 marzo scorso. «L'esposto chiede alla Consob di esercitare urgentemente i propri poteri, in relazione alla informativa sulle società quotate e alla liceità dell'attività di sollecitazione di deleghe» per l'assemblea», spiega in una nota

Le Generali segnalano che «le norme regolamentari vigenti impongono infatti che la sollecitazione di deleghe sia ispirata a diligenza, correttezza

e trasparenza». «A fronte della gravità delle violazioni degli obblighi di correttezza nell'informativa posti a tutela degli azionisti, degli investitori e del mercato, che minacciano di alterare le dinamiche di mercato e la corretta determinazione del voto in assemblea», il Cda ha deciso inoltre «di procedere avanti alle autorità giudiziarie penali e civili perché siano sanzionati i comportamenti da chiunque illecitamente tenuti». Nel mirino dei vertici del gruppo assicurativo devono essere probabilmente state le parole di Cirinà sui proxy advisor che hanno suggerito di votare per la lista del consiglio uscente. Secondo il manager «hanno creduto di aver davanti la lista del consiglio, ma hanno preso una gigantesca cantonata: quella è la lista di Mediobanca. Si sono bevuti l'altra versione». Stesso

sgradito effetto devono aver fatto le dichiarazioni di Caltagirone secondo cui «il consiglio di amministrazione uscente di Generali è espressione di Mediobanca che quindi sta cercando di perpetuare la propria influenza travestendola da lista del board».

Fonti vicine alla lista di minoranza commentano la notizia dell'esposto definendola «una iniziativa scomposta da parte dei vertici di Generali dopo la mancata risposta circa la richiesta di informazioni su particolari relativi alla trattativa fra Mediobanca e Generali per l'acquisto di Banca Generali», uno dei dossier al centro delle critiche dei due azionisti del Leone. «Questione, questa, già portata all'evidenza di Consob e dalla quale si sta attendendo risposta», riferiscono le stesse fonti. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il direttore generale Nicola Calabrò presenta assieme al presidente dell'istituto altoatesino i nove candidati al board

«Sparkasse difenderà le radici di Civibank: vogliamo creare sviluppo nella regione»

IL CASO

MAURA DELLE CASE

«Le banche popolari trasformate in spa, come Civibank, sono quelle più a rischio di aggregazioni. Noi invece lavoriamo per creare un grande gruppo a Nordest, un'infrastruttura che garantisca più credito, più gestione, più risparmio, più leasing». Non si è premurato di nascondere la stizza per i ripetuti attacchi rivolti alla sua banca e all'Opa su Civibank il presidente di Sparkasse, Gerhard Brandstätter, che ieri, assieme al dg Nicola Calabrò e ai 9 candidati nella lista dell'istituto altoatesino al Cda all'ex popolare di Cividale, si è preso la scena. E ha dettato le parole chiave del progetto per Civibank. «Un progetto - ha detto - fortemente territoriale, che vuol creare plusvalore per famiglie e Pmi della regione.

Unendo le forze di Sparkasse e Civibank diventeremo un gruppo leader nel Nordest, con grosse chance di sviluppo, di contributo per l'economia e la società locali». A garantire

sulla territorialità della banca e sulla sua autonomia sono stati i tanti nomi di friulani in lista. Dalla candidata presidente Alberta Gervasio, ad di Blue-nergy con un passato in Snidero ed Ernest&Young, all'avvocato cividalese Guglielmo Pelizzo, vicepresidente della banca da 2 mandati e mezzo.

«Mettendoci insieme riusciremo a unire competenze, risorse, masse critiche e a sviluppare una varietà di prodotti da offrire alla clientela» ha detto Gervasio spiegando così il suo sì a Sparkasse. Da Silvano Chiappo, consulente dei piccoli azionisti con un passato in Civibank e Crédit Agricole, ad

MOVIMENTO NAVI A TRIESTE

IN ARRIVO		
VALLESINA	DA RASLANUF A RADA	ore 7.00
ULUSOY 5	DA QESME A RAMP	ore 6.00
ASSOS SEAWAYS	DA PATRAS A ORMEGGIO 31	ore 8.00
STORIONE	DA PREVEZA/LEFKAS A PORTO S. ROCCO	ore 8.00
IN PARTENZA		
ITAL BONUS	DA ORMEGGIO 45 PER VENEZIA	ore 6.00
STORIONE	DA S. ROCCO PER PORTO LEVANTE	ore 12.00
SEADREAM	DA ORMEGGIO 48 PER GENOVA	ore 12.00
HILAMAYA	DA RADA PER (ZZUKN)	ore 18.30
PACIFIC GARNET	DA RADA PER MALTA	ore 20.00
PHAETHON	DA RADA PER LIVORNO	ore 20.00
ASSOS SEAWAYS	DA ORMEGGIO 31 PER ISTANBUL	ore 21.00
ULUSOY 5	DA RAMP A PER QESME	ore 22.00



I vertici di Sparkasse con i candidati della lista

Antonio Marano, presidente di Trieste Airport, consigliere di Snam, già apicale in Unicredit. Dal Friuli a Trieste, c'è poi Lidia Glavina, manager della minoranza slovena. Toca all'avvocato veneto - «ma con nonna di Fagagna» - Aldo Bulgarelli, far da cerniera tra Fvg e Alto Adige: «Non ci sono più banche locali venete, quale miglior opportunità di metterci insieme? E' una grande chance». A chiudere la lista, tre funzionari apicali di Sparkasse, per garantire il collegamento tra le due banche: Mario Cappelletti, Luca Cristoforetti e Armin Weissenegger.

Esaurita la presentazione della lista, presidente e Dg si sono concentrati sull'Opa. «Abbiamo fortemente operato perché fosse friendly e mi ha molto amareggiato vedere che chi ha supportato la banca nell'aumento di capitale appena l'anno scorso sia poi stato tacciato per traditore» ha detto ancora Brandstätter ricordando che

Sparkasse è stata chiamata a supportare l'aumento di capitale ed è stata determinante ai fini della sua buona riuscita. Ha insomma fatto da stampella alla banca cividalese, salendo al 17% del capitale sociale. Da qui al valore dell'azione il passo è stato breve. Quanti azionisti fin qui abbiano letto l'Opa come un'occasione e aderito all'offerta è ancora presto per dirlo. I primi dati diffusi ieri sera, relativi alla prima settimana, scontano infatti l'impossibilità di isolare le preadesioni, che sono in fase di caricamento. A ieri comunque risulta aver aderito l'18,55% del capitale sociale che sommato al 17% della quota in capo a Sparkasse fa 35,55%. Poco meno di 10 punti percentuali dalla soglia minima. Dirimente sarà ora per definire compiutamente lo scenario finale il dato della prossima settimana, dal quale si potrà capire la risposta degli azionisti retail. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CANTIERISTICA

Fincantieri costruirà due navi in Norvegia

TRIESTE

Fincantieri, attraverso la controllata Vard, ha firmato con la norvegese Norwind Offshore un contratto per la progettazione e la costruzione di 2 navi del settore eolico offshore Commissioning Service Operations Vessel, ed hanno opzionato la costruzione di altre due navi aggiuntive. L'ordine segue quello dell'ottobre 2021, per lo stesso cliente, per costruire 2 navi, che quindi salgono a 4, nonché per la vendita e la conversione di una Platform Supply Vessel di proprietà di Vard. Il progetto si basa su una piattaforma altamente versatile per operazioni di supporto sostenibili nei parchi eolici offshore, che si distingue per logistica di bordo, sicurezza e comfort. Le navi avranno una lunghezza di 85 metri, potranno imbarcare 87 persone e saranno dotate di una passerella mobile, con elevatore, compensata rispetto al moto ondoso, e di un sistema per il trasferimento dall'imbarcazione ad altezza regolabile. Le unità saranno predisposte per l'installazione di un sistema di batterie. La prima sarà costruita e Braila, in Romania, per essere allestita e consegnata a Brattvaag, Norvegia, nel primo trimestre 2024. La seconda sarà costruita e consegnata a Vung Tau, in Vietnam, con consegna prevista nel secondo trimestre 2025.

La prima mossa di Alessandro Benetton alla presidenza: offerti 23 euro per azione

Scatta l’Opa da 19 miliardi su Atlantia

IL CASO

Giuseppe Bottero
Francesco Spini

I Benetton sciolgono le riserve e annunciano, insieme con il fondo Blackstone, un’offerta pubblica di acquisto totalitaria su Atlantia. Una decisione intrapresa, come spiega Alessandro Benetton, presidente di Edizione, «non solo per sostenere al meglio i progetti di Atlantia» ma anche «al fine di preservare l’integrità e l’identità italiana del gruppo».

Per ciascuna azione offrono 23 euro, un prezzo che

non sarà decurtato una volta che il titolo a maggio, dopo il via libera assembleare, avrà staccato il dividendo. Il premio così riconosciuto agli azionisti è pari al 24,4% rispetto al 5 aprile, il giorno prima che rimbalzassero le prime voci a proposito di un’operazione difensiva rispetto ad avances poco gradite di un consorzio formato da Gip e Brookfield che in tasca aveva già un accordo per lanciare a sua volta un’Opa, spacchettare Atlantia e venderne la controllata spagnola Abertis alla Acs di Fiorentino Perez. All’Opa, che sulla media di 6 mesi ha un vantaggio del 36,3%, viene portata avanti in prima battuta

da una BidCo dal nome Schemaquaratatre controllata da una HoldCo, Schemaquarantadue, che parte con due azionisti: Edizione al 65% e il resto suddiviso tra due società di Blackstone.

Si parte così ma la compagine è destinata ad allargarsi per lo meno a Crt che si è impegnata a portare in adesione prima un 0,76% quindi un 3,78% per reinvestire nella HoldCo. Possibile che in futuro si unisca anche Gic, fondo sovrano di Singapore, ma nulla è ancora stato deciso o predefinito. Blackstone metterà 4,48 miliardi di capitale nell’operazione mentre altri 8,22 miliardi di finanziamento sono assicurati da

un pool di banche che di fatto anticipano la liquidità in arrivo dalla vendita di Aspi: in sostanza la società anziché parcheggiare la liquidità la userà per chiudere l’operazione sul mercato, mentre farà affidamento alle spalle larghe dei soci per cogliere opportunità di crescita per Atlantia, senza fare debito aggiuntivo e senza intaccare il rating.

Fatte le somme, l’offerta per acquistare il 66,9% non ancora in mano alla famiglia vale 12,7 miliardi, tutta la società viene invece valorizzata circa 19 miliardi. «L’operazione annunciata oggi rappresenta un momento fondamentale nella

storia di Edizione», afferma Benetton che sottolinea la natura «strategica» di Atlantia «ed è una nostra ferma volontà continuare a concorrere allo sviluppo sostenibile della società».

Con questa parte una nuova fase due per la holding di Treviso. La volontà di Alessandro Benetton, per come la spiega ai suoi interlocutori, è quella di rilanciare il ruolo della famiglia alla regia di un gruppo sempre più con ambizioni europee e globali. Finisce poi la fase della famiglia gregaria rispetto ai manager. Il passo in avanti è stato compiuto con un fondo come Blackstone. Il cui intervento, prospettato ai Benetton fin da settembre dall’ad di Mediobanca Alberto Nagel e subito sposato da Benetton.

Lo schema è divenuto urgente a marzo dopo la comparsa dei fondi pronti a scalzare Treviso. Da Blackstone

tanto Jonathan Kelly, a capo dell’European Infrastructure, quanto Andrea Valeri, chairman in Italia del fondo, si dicono orgogliosi di «poter giocare un ruolo nel prossimo capitolo di sviluppo» di Atlantia.

L’operazione – in cui l’offerente è stato assistito oltre che da Mediobanca, da BofA, JpMorgan, Ubs e Unicredit, oltre che dagli studi legali Gatti Pavesi Bianchi Ludovici, Legance e Simpson Thacher & Bartlett – prenderà del tempo: si calcola che per andare a compimento serviranno tra i 4 e i 6 mesi.

Il mercato, però approva, l’azione si approssima al prezzo d’Opa (22,83, +4,29%) mentre anche fondi di attivisti come Tci si preparano ad aderire, considerandola «un’offerta giusta», comunque all’interno anche della loro valutazione tra 21 e 24 euro. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL MERCATO AZIONARIO DEL 14-04-2022

Azioni	Prezzo Chiusura	Var% Prez c.	Min. Anno	Max. Anno	Var% Anno	CapitAl (Miln€)
A						
Abitare In	6,54	-0,91	6,26	8,24	-20,92	173,5
Acqa	16,82	-0,41	15,7	18,84	-10,34	3582,1
Acm-Agam	2,28	-0,87	2,2	2,53	-7,69	449,9
Adidas ag	200,2	1,73	178,5	261,15	-20,96	41885,1
Adv Micro Devices	88,77	-1,57	88,53	133,5	-32,09	84045,6
Aedes	0,283	-3,08	0,168	0,33	66,47	74,5
Aeffe	1,86	1,64	1,83	2,795	-32,61	198,7
Aegan	5,2	1,76	3,739	5,358	18,26	820,7
Aeroporto Marconi Bo	8,78	-1,79	7,98	9,44	-0,23	317,2
Agras	46,08	-	38,9	50,04	1,56	108384,6
Ahold Del	28,2	-6,56	28,2	31,095	-7,05	3361,1
Air France Klm	4,089	2,15	3,313	4,482	6,93	1752,7
Air Liquide	162,8	0,35	138	163,84	6,04	56245,4
Airbus	106,32	2,01	93,82	120	-5,64	82151,2
Alerion	30,85	0,49	24	33,25	4,4	1873
Algowatt	0,57	4,01	0,336	0,586	66,18	25,3
Alkerm	16,84	-1,17	15,85	22,9	-25,81	95,7
Allianz	219,4	0,97	183,7	232,05	7,08	99585,7
Alphabet cl A	2,373	-0,34	2250,5	2603,5	-8,55	707260,6
Alphabet Classe C	2,380	-0,36	2250,5	2612	-8,16	831760,4
Amazon	2.840,5	0,84	2465,5	3050	-5,49	1388757,9
Ambientheris	0,913	-0,54	0,911	1,235	-20,26	84,8
Amgen	235,1	1,77	192,56	235,1	16,39	171546,6
Amplifon	40,6	-1,05	34,74	46,54	-33,41	9191,4
Anhueser-Busch	54,5	3,34	48,72	58,35	2,73	87649,2
Anima Holding	4,388	0,87	3,345	4,887	-2,27	1617,8
Antares V	8,99	3,33	7,78	12,2	-24,45	621,4
Apple	155,68	-0,36	137,94	161,46	-2,09	804122,7
Aquafil	6,4	1,11	5,5	8,01	-16,45	274,1
Ariston Holding	9,41	-1,98	7,875	11,35	-7,2	992
Ascopiave	3,505	-0,43	3,23	3,63	1,01	821,6
ASML Holding	561,2	-1,21	521	701,7	-20,85	243186,8
Atlantia	22,83	4,29	15,27	22,83	30,79	18852,6
Autogrill	6,518	8,89	5,562	7	4,35	2509,6
Autos Meridionali	38	-	26,4	39,9	36,2	166,3
Avio	11,76	-0,68	9,45	11,9	0,51	310
Axa	27,025	1,2	22,325	28,85	2,56	56459,5
Azimut	20,11	-0,15	19,25	26,53	-18,52	2880,8
A2a	1,6565	-0,63	1,4525	1,7385	-3,69	5189,7

B						
B Carige	0,79	-0,13	0,755	0,894	5,19	601
B Carige Rsp	50,500	-	-0	-0	-0	1
B Desio e Brianza	3,03	-0,66	2,65	3,34	0,33	407,1
B Ifis	18,14	0,5	15,56	21,68	6,27	976,1
B Intermobiliare	0,0488	-	0,0329	0,049	49,24	113,7
B M Paschi Siena	0,8565	-0,81	0,765	1,045	-3,98	658,6
B P di Sondrio	3,83	1,32	2,926	4,238	3,57	1736,5
B Profilo	0,218	-0,23	0,1806	0,226	1,87	147,8
B Sistema	2	-	1,078	2,175	-4,89	180,8
Banca Generali	32,25	-0,59	28,02	38,88	-16,77	3786,5
Banco Bpm	3,06	0,13	2,317	3,63	15,91	4636,5
Banco Santander	3,164	1,48	2,588	3,467	7,82	51054,8
Basf	51,73	0,68	48,84	68,8	-16,43	47753,4
Bascinet	6,2	-	4,72	6,2	7,83	378,2
Bastogi	0,67	1,52	0,65	0,768	-9,7	82,8
Bayer	67,31	-0,21	47,56	67,58	42,89	51447,9
BB Biotech	63,9	0,31	58	75,35	-14,11	35401
BBVA	4,9725	-	4,689	6,1	-5,18	33156,1
BBC Speakers	13,5	-1,1	12,5	14	-2,17	148,5
Bca Finnat	0,316	0,32	0,234	0,316	18,8	114,7
Bca Mediolanum	7,64	0,76	6,424	9,294	-11,98	5689,8
Be	3,37	0,45	2,41	3,37	21,86	454,6
Beghelli	0,3945	-1,62	0,301	0,483	-10,95	78,9
Beiersdorf AG	94,7	1,87	79,9	97,2	4,78	23864,4
B.F.	3,58	0,28	3,2	3,67	-2,72	689,7
BFI Bank	6,925	0,65	5,8	7,68	-2,33	1283,3
Bialetti Industrie	0,2685	-3,79	0,158	0,308	-2,02	41,2
Biancamano	0,182	-	-0	-0	-0	6,2
Blesse	15,09	0,73	14,6	25,06	-38,21	413,5
Bloera	0,103	3,83	0,078	0,113	1,48	3,1
Bmw	76,25	0,2	70,81	99,6	-13,8	45802,1
Bnp Paribas	49,7	1,39	45,365	66,67	-18,31	45331,2
Borgosesia	0,77	-	0,582	0,822	23,79	36,7
Bper Banca	1,5675	1,03	1,33	2,159	-14,02	2215,3
Brembo	9,305	0,05	8,93	13,38	-25,74	3107,1
Briesci	0,093	-1,48	0,078	0,0948	2,65	73,3
Brunello Cucinelli	92,35	-0,95	41,94	63,5	-13,76	3559,8
Buzzi Unicem	17,11	-0,03	15,545	20,24	-9,83	3295,8

C						
Cairo Communication	2,3	-0,22	1,546	2,305	12,75	309,2
Caleffi	1,315	-1,87	1,08	1,605	-9,93	20,6
Calitgione	3,32	-	3,45	4,18	-0,76	470,9
Calligaris Editore	1,145	-1,29	0,98	1,16	1,78	143,1
Campani	10,555	2,48	8,798	12,87	-17,89	12260,7
Carel Industries	21,8	0,23	17,9	26,8	-18,05	2180
Carrefour	20,16	-0,54	16,125	20,35	26,08	14210,8
Cattolica Ass	6,18	1,81	4,826	6,18	6,74	1411,2
Cellularine	3,69	1,37	3,52	4,31	-13,99	80,7
Cembre	27,6	0,38	26	34,5	-19,3	469,2
Cementir Holding	6,53	-	6,48	8,64	-22,08	1039,1
Centrale del Latte d'Italia	3,09	-1,9	2,72	3,5	-10,43	43,3

Azioni	Prezzo Chiusura	Var% Prez c.	Min. Anno	Max. Anno	Var% Anno	CapitAl (Miln€)
Chl	0,0046	-	-0	-0	-0	6,8
Cia	0,0674	-3,44	0,0634	0,077	0,6	6,2
Clr	0,41	-	0,35	0,4765	-12,77	523,7
Civitanavi S	4,6	2,56	3,8	4,6	-0	141,5
Class Editori	0,078	-2,26	0,0618	0,087	-9,51	13,4
Cnh Industrial	14,485	-0,58	12,26	15,125	-2,43	19793,3
Colma Res	8,43	1,2	7,1	8,43	12,7	304,4
Commerzbank	6,48	1,73	5,79	9,171	-9,86	8115,3
Conafit	0,514	1,58	0,42	0,578	-16,01	19
Continental AG	64	-0,85	60,86	98,32	-31,37	12800,4
Covivio	73,5	0,41	62,6	76,9	1,55	6951,6
Credem	5,88	0,17	5,35	7,52	1,03	2007
Credit Agricole	9,946	0,29	9,845	14,188	-21,13	22143,2
Csp International	0,392	-0,76	0,32	0,425	3,98	15,7

D						
D'Amico	0,1176	-0,68	0,0887	0,1184	24,44	145,9
Danielli & C	19,8	2,06	17,54	27,15	-26,8	809,4
Danielli & C Rsp	14,56	-0,27	12,24	17,82	-15,35	586,6
Danone	52,87	2,68	47,1	57,87	-3,77	27164,7
Datalogic	9,37	-0,11	9,355	15,56	-36,76	547,6
Dea Capital	1,306	-	1,102	1,374	-0,31	346,2
De Longhi	24	0,59	23,72	31,8	-23,86	3921,5
Deutsche Bank	10,95	0,84	8,96	14,504	-0,64	6250,9
Deutsche Borse AG	167,85	-0,15	138,65	168,1	13,95	32395,1
Deutsche Lufthansa AG	71,61	2,45	5,6	77	16,19	333,4
Deutsche Post AG	41,17	1,63	39,375	57,27	-27,57	49929,1
Deutsche Telekom	17,422	1	15,248	17,8	6,73	75982,9
Diasorin	134,3	-0,41	117,3	163,2	-19,8	7513,9
Digital Bros	24,92	-0,48	21,08	31,3	-16,71	355,4
doValue	8,13	-2,4	5,88	8,68	-3,1	650,4

E						
Edison Rsp	1,73	-2,26	1,505	1,825	16,89	188,5
Eems	0,137	-1,08	0,12	0,212	4,58	7
El En	13,35	-1,33	11,36	15,46	-14,31	1065,5
Elca	3,3	6,45	2,76	3,685	-9,47	209
Emak	1,462	-0,54	1,364	2,125	-30,87	239,7
Enav	4,688	4,13	3,54	4,688	19,29	2539,7
Enel	6,202	0,06	5,561	7,195	-11,98	63053,7
Energit	3,56	1,14	3,24	3,82	-7,29	63,4
Engie	11,618	-0,03	10,078	14,554	-11,07	25485,8
Eni	14,2	0,18	12,408	14,53	16,2	51199,4
E.On	10,13	1	9,88	12,436	-17,09	20270,1
Eprice	0,0228	0,88	0,0175	0,0336	12,87	8,9
Equita Group	4,06	2,01	3,06	4,06	6,28	205
Erg	31,66	0,64	23,62	31,78	11,32	4759,1
Espinet	9,41	-1,62	8,52	13,32	-27,05	479,3
Essilorluottica	166,65	4,75	143,6	192,4	-9,92	36339,2
Eukedios	1,44	-	1,31	1,78	-19,78	32,7
Eurotech	34,74	0,06	34,47	5,33	-31,34	123,4
Evonik Industries AG	24,58	0,08	24,44	29,23	-13,48	11454,3
Exor	69,28	1,58	57,86	81,22	-12,28	16896,5
Expriava	1,826	-0,33	1,485	2,26	-17,75	94,7

H						
75	309,2			Heidelberg Cement AG	51,48	1,06
73	20,6			Henkel KGaA Vz	59,58	0,4
76	470,9			Hera	3,596	0,47
78	143,1					
I						
79	2286,7			I Grandi Viaggi	1	-
75	11210			Iberdrola	10,325	-0,53
78	14210,8			Igd	4,545	-1,73
74	811,2			Il Sole 24 Ore	0,55	-6,03
79	140,7			Ilmity Bank	12,28	0,99
73	468,2			Immsi	0,4855	0,11
78	1039,1			Indel B	22,3	-1,76
73	43,3			Inditex	20,43	2,61

LE IDEE

DOV'È FINITA LA NOSTRA UMANITÀ?

PIERALDO ROVATTI

Nel lontano 1956 Günther Anders aveva intitolato “L’uomo è antiquato” un libro che continua a essere attuale. Grandi parole come “uomo”, “umanità”, “umano”, possiamo ritenerle ancora parole piene di significato, nonostante suonino vecchie, svuotate, quasi cancellate dalla complessa artificialità di un mondo che ormai adopera il linguaggio della post-umanità. Sono diventate simili a espressioni retoriche, generalizzanti, senza concretezza.

Eppure se diciamo, per esempio, che oggi manca il “calore umano”, ci comprendiamo immediatamente: l’altra o l’altro che abbiamo vicino capisce bene di che cosa stiamo parlando, senza tanti fraintendimenti. Voglio solo osservare che, se l’uomo è antiquato, qualcosa che ha a che fare con l’umanità è rimasto ben presente e non possiamo spazzarlo via con un colpo di spugna. Certo bisogna intendersi dove stia qui la linea di confine tra la retorica e la realtà.

I gesti che definiamo “umani” e perfino le pratiche “umanitarie” sono spesso atteggiamenti consolatori che possono rivelare soprattutto l’esigenza di promuovere noi stessi al

ruolo di “anime belle”. Importanti, utili socialmente, è innegabile, tuttavia si tratta di gesti e di pratiche che non ci esonerano dall’interrogarci su quale idea abbiamo di “umanità”. Se prendessimo sul serio questa domanda saremmo alquanto imbarazzati nel dare una risposta davvero convincente, per il semplice motivo che qui ne va nientemeno che delle nostre idee di individuo e di società.

E oggi tali idee sono assai poco entusiastanti: siamo infatti diventati tutti individualisti in una maniera molto preoccupante, con la conseguenza che la nostra attuale socialità si è trasformata in qualcosa che si allontana sempre di più da una relazione profonda e reciproca tra noi e gli altri.

Ogni giorno, se avessimo tempo e voglia di osservare chi siamo e come stiamo cambiando, possiamo constatare quanto salga il tasso di egoismo e come la perdita del nostro senso di umanità accompagni necessariamente questa crescita.

Se riusciamo a metterci realmente di fronte a una simile contraddizione, forse possiamo verificare che si tratterebbe di iniziare a portare avanti un lavoro rivolto a noi stessi, almeno

un tentativo di moderare, non dico di arrestare, la deriva individualistica che attraversa ormai le vite di ciascuno.

Per tornare al piccolo esempio che ho fatto all’inizio, come dovremmo cambiare noi stessi per non limitarci a osservare dall’esterno l’esperienza del “calore umano”? Credo che, per entrare davvero in un’esperienza pur così banale a prima vista, dovremmo abbassarci al livello effettivo della relazione, poiché si tratta precisamente di un esempio di relazione che chiede a ciascuno di contenere il più possibile il desiderio narcisistico. Il che normalmente non accade con la conseguenza che la socialità scompare (e la parola “umanità” si riduce a un soffio d’aria).

Se ci accorgessimo davvero che ormai tutti partecipiamo a una macchina (qualcuno la chiama “macchinazione” per salvarsi l’anima) che sta evacuando la socialità grazie a un’invasione individualistica ritenuta buona e produttiva, cozzerebbero pesantemente contro il fatto che, se pure l’uomo è antiquato, una forma di “disumanità” sta diventando sempre più attuale, con l’aggravante che di solito consideriamo tale deficit di umanità qual-

cosa di bello e di buono, soprattutto qualcosa di estraneo alla nostra etica compiacente.

E se ci svegliassimo una mattina scoprendo di essere trasformati in una sorta di scarafaggio?

E se – Kafka insegna – ci accorgessimo che non è stata una sfortunata disgrazia notturna, bensì un cambiamento che ci siamo costruiti con le nostre mani giorno dopo giorno, ora dopo ora, e di cui andiamo anche fieri?

L’individualismo rampante, che attraversa i corpi e le menti di ciascuno di noi, è una brutta bestia. Sì, ma – sembra di udire – ci fa tanta compagnia, perfino talvolta ci tiene un po’ allegri, comunque fa la guardia contro eventuali invasioni del nostro campetto.

Dove sono finite le famose “relazioni sociali”? Come è possibile occuparsi di faccende culturali, magari anche entrare in un’esperienza politica, senza metterci criticamente di fronte all’attuale narcisismo individualistico e all’idea ormai prevalente di una socialità più vicina a una pratica dei social che a un’effettiva relazione tra i soggetti? Insomma, con che cosa stiamo sostituendo l’antiquata idea di uomo e di umanità? —

CAMBIA IL LAVORO
MA RESTANO I RISCHI
DI LAVORATORI
SOTTOPAGATI

FRANCO A. GRASSINI

Con i rapidi e consistenti mutamenti cui stiamo assistendo non meraviglia che, come mettono in luce i recentissimi dati resi noti dall’Istat, anche il mercato del lavoro stia cambiando. Come spesso accade vi sono aspetti positivi ed altri negativi.

Nel lavoro a tempo indeterminato nel quarto trimestre del 2021 c’è stata una crescita che sfiora i 300 mila posti. Poco superiore quella dei lavori a tempo determinato. Il guaio è che questi ultimi hanno coinvolto ben 7,5 milioni di persone delle quali solo mezzo milione è riuscita ad ottenere un lavoro senza scadenza prestabilita. In parte l’incertezza, provocata dal Covid 19 e rafforzata dalla guerra dell’Ucraina, giustifica tale fenomeno. Vi sono, tuttavia, anche aspetti negativi cui sarebbe opportuno far fronte. Si tratta del fatto che, molto di frequente, all’incertezza della posizione lavorativa si aggiunge la povertà.

Nel 2019 l’Italia era, con l’11,8% sul totale, al quarto posto, dopo Romania e Spagna, di lavoratori considerati poveri, vale a dire con un reddito inferiore al 60% di quello medio del Paese ove si abita. Molto di frequente la causa è che c’è solo una persona che lavora in famiglia e non sempre con un salario decente. Moltissime donne restano a casa per curarsi dei figli o di genitori anziani e non dispongono di conoscenze che permettano loro di fare quei lavori a distanza che si stanno sempre più diffondendo e che consentirebbero di far fronte ad ambedue le necessità anche se spesso con non poca fatica. Ci sono, inoltre, numerosi altri casi in cui, soprattutto per lavori temporanei, le retribuzioni sono molto basse.

Si è arrivati alla mascalzonata di dar vita a pseudo sindacati con i quali si firmano contratti con remunerazioni molto basse. Per la povera gente, che li accetta, sono meglio di niente o del reddito di cittadinanza. Ci sono state proposte, anche da parte di enti qualificati come l’Ocse, di integrazioni da parte dei pubblici poteri dei salari troppo bassi, ma – prescindendo dall’incidenza sulla spesa pubblica già colpita dalle crisi in corso - il pericolo è quello di incentivare le imprese non corrette, che purtroppo non sono poche, a risparmiare sui salari. Introdurre salari minimi per legge rischia di rendere impossibili le attività più deboli e quelle in avviamento.

Manca certo una visione a livello europeo per ridurre i prelievi statali che alzano il costo del lavoro. I padri fondatori suggerivano un incremento dell’Iva ed una riduzione dei contributi sociali per limitare la concorrenza di Paesi a basso costo del lavoro. Non resta che sperare la crescita economica porti anche uno sviluppo sociale nel quale si valorizzino le capacità umane. —



Convocazione
Assemblea
ordinaria dei Soci

Si informano i Signori Soci che, al fine di ridurre al minimo i rischi connessi all'emergenza sanitaria in corso, Confidimprese FVG ha deciso di avvalersi della facoltà stabilita dal Decreto 'Cura Italia' (art. 106, comma 2, del D.L. 17 marzo 2020 n. 18) e successive integrazioni e dallo Statuto che consente lo svolgimento dell'assemblea anche esclusivamente mediante mezzi di telecomunicazione che garantiscano l'identificazione dei partecipanti, la loro partecipazione e l'esercizio del diritto di voto senza la necessità che si trovino nel medesimo luogo, ove previsti, il presidente, il segretario o il notaio.

La partecipazione all'assemblea e l'esercizio del diritto di voto da remoto saranno pertanto assicurate **ESCLUSIVAMENTE in modalità telematica** garantendo l'identificazione dei partecipanti, la loro partecipazione e l'esercizio del diritto di voto.

L'Assemblea Ordinaria dei Soci di Confidimprese FVG è convocata presso la sede legale in Via Savorgnana 27 in Udine (luogo fisico ove saranno presenti solo il Presidente e il Segretario) nei termini seguenti.

Le **ASSEMBLEE ORDINARIE SEPARATE** dei Soci del CONFIDIMPRESSE FVG sono convocate in 1ª convocazione per il giorno 30 aprile 2022 alle ore 9,00 per le imprese socie con sede legale in provincia di Trieste, alle ore 10,30 per le imprese socie con sede legale in provincia di Pordenone e alle ore 12,00 per le imprese socie con sede legale in provincia di Udine, (le imprese socie con sede legale in altre province parteciperanno a loro scelta ad una delle convocazioni di cui sopra), ed in IIª convocazione il giorno **02 maggio 2022** con le seguenti modalità:

- **alle ore 9,30** le imprese socie con sede legale in provincia di **TRIESTE**
- **alle ore 11,30** le imprese socie con sede legale in provincia di **PORDENONE**
- **alle ore 15,00** le imprese socie con sede legale in provincia di **UDINE**

per discutere e deliberare sul seguente **ordine del giorno**:

1. Approvazione del Bilancio dell'esercizio chiuso al 31 dicembre 2021 del CONFIDIMPRESSE FVG – udita la relazione sulla gestione del Consiglio di Amministrazione e la relazione del Collegio Sindacale e deliberazioni conseguenti.

L'**Assemblea Ordinaria Generale dei Soci** è convocata, con il medesimo ordine del giorno, in 1ª convocazione l'11 maggio 2022 alle ore 9,00 ed in IIª convocazione il giorno:

12 maggio 2022 alle ore 17,00

Si rammenta che, ai sensi dell'art. 29 dello Statuto, le Assemblee Separate deliberano su ciascuno dei punti all'O.D.G. e provvedono alla **nomina dei delegati** che partecipano all'Assemblea Generale.

Si ricorda che il Socio dovrà essere rappresentato dal titolare o dal legale rappresentante, o comunque da persona dotata dei poteri necessari.

La documentazione relativa all'ordine del giorno sarà depositata presso la sede legale e a disposizione sul sito internet dal 15º giorno antecedente la data dell'Assemblea.

Le indicazioni sulle modalità di partecipazione alle Assemblee sono pubblicate sul sito della società: <https://www.confidimpresefvg.it> nella sezione ASSEMBLEA 2022.

Udine, 7 aprile 2022

IL PRESIDENTE
Roberto Vicentini

Direzione e Area Udine
Via Savorgnana, 27
33100 Udine

Area Pordenone
Viale Grigoletti, 72/E
33170 Pordenone

Area Trieste
Via Cassa di Risparmio, 11
34121 Trieste

IL FUTURO ECONOMICO
È “REGIONALE”
LA GLOBALIZZAZIONE
VERSO IL TRAMONTO?

MAURIZIO MISTRI

C'è chi parla di tramonto, se non di fine, della globalizzazione, sia per effetto della pandemia che per effetto della guerra russo-ucraina. La guerra russo-ucraina ha determinato una tempesta, non del tutto perfetta, che tuttavia non credo distruggerà la globalizzazione. Semmai, la modificherà anche perché indipendentemente dalla guerra la globalizzazione andava evidenziando contraddizioni e asimmetrie che rendevano instabile la rete che sorregge il sistema economico mondiale. Dopo la caduta del comunismo si era determinata l'idea che l'economia mondiale si sarebbe incamminata lungo un percorso ben definito nel segno di una sostanziale egemonia, concettuale e politica, degli Usa. La frantumazione dell'Urss, figlia delle debolezze del sistema comunista, ha dato l'impressione di rendere possibile l'affermarsi a livello mondiale di un liberismo accettato, volenti o nolenti, da tutti gli stati del mondo.

Ovviamente il successo del liberismo poggia sulla accettazione da parte degli stati di regole comportamentali (istituzionali) in materia di scambi internazionali.

Qui si nasconde il baco che può far saltare una globalizzazione che ha determinato la nascita di filiere produttive smontabili come un Lego. In altri termini le filiere non sono espressione di un solo paese ma spesso di imprese che appartengono a paesi diversi, caratterizzati da forme specifiche, non reciprocamente coerenti, di istituzioni economiche nazionali. Le diversità tra le istituzioni nazionali determinano diversità nei costi di produzione di componenti fabbricati in tali paesi. Alcuni di essi sono paesi con bassi livelli salariali ed altrettanto bassi livelli di welfare. Per tali caratteristiche spesso si tratta di paesi che possono produrre beni che hanno un vantaggio competitivo in materia di costi, che per questo sono scelte da imprese europee committenti.

Ma sono anche paesi che possono dar vita a rischi sistemici, soprattutto quando si tratta di paesi a forte instabilità politica. Ne deriva che affidare parti di una filiera produttiva ad imprese di paesi le cui istituzioni nazionali non sono coerenti con le istituzioni sovranazionali comporta rischi per le imprese committenti. Allora alla globalizzazione “globale” può contrapporsi un sistema di globalizzazioni “regionali”. Può darsi che l'Ue metta in atto una globalizzazione regionale, senza gli Usa. Può darsi che il Mercosur (paesi dell'America latina) riesca a dar luogo ad un sistema integrato di commercio, mettendo al bando le regole da tempo imposte dagli Usa. Non è lontano il tempo nel quale la Cina darà vita ad un'area economicamente integrata a guida cinese. Allora il mondo cambierà. —

TRIESTE

Municipio

Centri estivi 2022 Il Comune porta i posti disponibili a quota 3.498

Ulteriore finanziamento di mezzo milione per il servizio
Iscrizioni aperte fino al 29. Duemila gli spazi dei Ricrestate

Micol Brusafferro

Il Comune di Trieste aggiunge altri posti per i centri estivi 2022, portando il totale quasi a quota 3.500 (per la precisione 3.498), grazie a uno stanziamento ulteriore di mezzo milione di euro, che amplierà anche la possibilità di accoglienza per bambini con disabilità.

La novità è stata annunciata ieri dall'assessore comunale alle Politiche dell'Educazione e della Famiglia Nicole Matteoni. Inizialmente, una ventina di giorni fa, il Comune aveva diffuso dei numeri indicativi sulla capienza del servizio, facendo prudenzialmente riferimento a una stima al ribasso. Si era parlato di 500 posti per i bambini in età da asilo nido, 800 per i piccoli delle scuole dell'infanzia e altri 500 per quelli delle primarie. Numeri che poi, nei fatti, si sono rivelati essere più corposi: rispettivamente 572, 1.561 e 790. A questi, si aggiungono complessivamente ulteriori 575 posti, quelli annunciati ieri dall'assessore Matteoni. Nel dettaglio ai nidi i posti in più sono 248, per un totale dunque di 820, per la scuola dell'infanzia



NICOLE MATTEONI
ASSESSORE COMUNALE ALLE POLITICHE
DELL'EDUCAZIONE E DELLA FAMIGLIA

Confermate le sedi
e le attività previste
Viene ampliata
anche la possibilità
di accoglienza
di giovani con disabilità

zia se ne aggiungono 148 che portano il numero complessivo a 1.709, infine per le primarie + 179 e 969 finali. E con la nuova iniezione di risorse il finanziamento da parte del Comune, per il servizio, supera il milione di euro: «500 mila euro in più sono stati garantiti anche grazie all'assessore comunale alle Politiche sociali Carlo Grilli – ha ricordato Matteoni – e consentiranno di prevedere un appalto ad hoc per istruttori che seguiranno i ragazzi con disabilità, ma si tratta di un finanziamento che ci permette comunque di aumentare in generale gli spazi per tutti».

Le strutture restano le stesse, così come le attività promosse, tra sport, laboratori, uscite sul territorio e altri intrattenimenti, con un programma definito pieno e diversificato. I posti aggiunti incrementeranno la possibilità di entrare nelle graduatorie, per un servizio molto richiesto in particolare dai genitori che lavorano e che durante l'estate non posso contare sul sostegno di nonni o baby sitter, una volta concluso l'anno scolastico.

Per i Ricrestate, dedicati a

COMUNE DI TRIESTE - I POSTI NEI CENTRI ESTIVI E NEI RICRESTATE 2022



CENTRI ESTIVI

Per bambini in età da asilo nido	820
Per bambini in età da scuola d'infanzia	1.709
Per bambini in età da scuola primaria	969

RICRESTATE

Per la fascia d'età 6-18 anni	2000
-------------------------------	------

(a meno di eventuali interventi normativi a livello nazionale che determinino una riduzione della capienza)



LE SEDI

PER IL SETTORE ASILI NIDO	PER IL SETTORE SCUOLE D'INFANZIA	PER IL SETTORE SCUOLA PRIMARIA	PER I RICRESTATE
Colibrì	Primi Voli	Filzi/Grego	I ricreatori
San Giusto	La Capriola	Morpurgo	
Semidimela	Tor Cucherna	Biagio Marin	
Mongolfiera- LunaAllegria	Nuvola Olga		
	Pollitzer		

bambini e ragazzi dai 6 ai 18 anni, i posti disponibili sono 2.000 (potrebbero ridursi solo in conseguenza di eventuali interventi normativi a livello nazionale).

Le iscrizioni, esclusivamente online, sono già iniziate lo scorso 11 aprile e termineranno il 29 aprile. Chi ha già compilato i moduli può anche effettuare modifiche, se necessario, entro la stessa data. I genitori che devono ancora

presentare la domanda, possono farlo collegandosi al portale www.triestescuolaonline.it, utilizzando lo Spid o la carta di identità elettronica. Le graduatorie definitive saranno ultimate entro il 15 maggio e terranno conto di alcune variabili, come la situazione economica della famiglia o la presenza nel nucleo di altri minori. Anche le tariffe cambiano, a seconda dell'Isee: per i centri

estivi si va dall'esonero totale del pagamento, fino a un massimo di 179,42 euro a turno, per i Ricrestate, l'altro servizio disponibile, anche qui c'è la possibilità di esonero completo, mentre il costo più alto è di 30,93 euro.

Le attività dei centri estivi per i bambini dei nidi e delle scuole dell'infanzia inizieranno il 4 luglio, per concludersi il 26 agosto, in quattro turni settimanali di 10 giorni cia-

LA POLIZIA LOCALE HA INDIVIDUATO UN QUARANTENNE CHE TENTAVA DI VENDERLI ONLINE

Sequestrati i registri ottocenteschi di un orfanotrofio con 2.500 nomi

IL CASO

LAURA TONERO

Si è impossessato illecitamente di due registri ottocenteschi contenenti i nomi di bambine e bambini nati nei primi decenni del Novecento, abbandonati o orfani e accolti in quello che allora era l'Educatore femminile Teresiano.

Poi ha tentato di venderli pubblicando un post su Facebook. Ma la Polizia locale ha intercettato il tentativo di cessione di quello storico materiale, e ipotizzando la potenziale provenienza illecita dei due grossi volumi e l'illecito trattamento dei dati personali, ha avviato un'indagine coordinata dalla locale Procura della Repubblica.

Il lavoro degli investigatori non è stato semplice, visto

che l'inserzionista aveva cancellato l'annuncio poco dopo la pubblicazione, eppure alcuni dettagli e un'attenta indagine telematica hanno consentito di individuare l'autore dell'annuncio. Il 4 aprile scorso, con un mandato di perquisizione, gli agenti della Polizia locale si sono presentati a casa sua, rinvenendo poi i registri. L'uomo è stato denunciato a piede libero per ricettazione e trattamento illecito di

dati.

Si tratta di quarantenne triestino, non più residente in città, M. M. sono le iniziali fornite dalla Polizia locale. I due registri sono stati sequestrati e, fino a che non verranno dis-sequestrati e per loro non verrà trovata la giusta collocazione, resteranno custoditi nel comando della Polizia locale.

L'Educatore femminile Teresiano era gestito dalle Suore di Gesù Buon Pastore. Si trovava in via dell'Istria, in quel complesso che oggi include anche Villa Nazareth e la Diocesi ha destinato all'accoglienza delle famiglie scappate dalla guerra in Ucraina.

Oltre una quindicina di anni fa, quelle suore hanno lasciato Trieste e per un periodo quegli spazi avevano ospita-

IL MATERIALE

A DESTRA I DUE REGISTRI RECUPERATI
DALLA POLIZIA LOCALE. FOTO LASORTE

Al triestino trovato
in possesso dei volumi
contestati
la ricettazione
e il trattamento
illecito di dati

tato anche una struttura ricettiva data in gestione a società esterne e che nulla hanno a che vedere con realtà vicine alla Diocesi.

È dopo la dipartita delle suore e in quella lunga parentesi di gestione estranea alla Chiesa, che quei registri, for-

se incautamente abbandonati dalle stesse suore, possono essere stati sottratti.

L'Educatore femminile ospitava prevalentemente ragazze in difficoltà, bambine, bambini. Fungeva anche da orfanotrofio. I due registri che il quarantenne tentava di vendere, riportavano un elenco di minori nati nel XIX e XX secolo, spesso abbinati ai nomi dei genitori morti o dai quali erano stati abbandonati. Una lista di oltre 2.500 nomi, in alcuni casi di bambini nati nei primi decenni del Novecento e oggi ancora in vita. Un pezzo di storia, una lista che se finiva nelle mani sbagliate poteva svelare dati sensibili, racconti di dolore, di percorsi di vita difficili. —

Pasqua in tavola

FESTEGGIARE TRA NOVITÀ E TRADIZIONI

Torta pasqualina

PREPARAZIONE 1 ora e 20 minuti | DIFFICOLTÀ ●●● | PERSONE 4

- 450 g di farina
- 2 uova, 6 di quaglia
- 400 g di ricotta
- 150 g di panna
- 700 g di bietole lesse
- 4 carciofi
- 80 g di burro, 50 g di parmigiano grattugiato

Lavorare farina, burro, uova, sale e 50 g d'acqua tiepida fino a formare una

palla e far riposare 30 minuti. Mescolare la ricotta con parmigiano, panna, bietole e carciofi. Dividere la pasta in 4 fogli. In una teglia metterne due, con verdure e ricotta. Creare 6 fosse sul fondo, in ognuna rompere un uovo di quaglia e parmigiano. Coprire con le sfoglie rimaste, infornare a 180° per 40 minuti.



Cosciotto d'agnello al forno con patate

PREPARAZIONE 1 ora 20 minuti | DIFFICOLTÀ ●●● | PERSONE 4

- 1, 2 kg di cosciotto di agnello
- 40 g di strutto
- 700 g di patate novelle
- 2 spicchi d'aglio
- sale
- pepe

Sbucciare l'aglio e tagliarlo a pezzettini sottili. Lavare e asciugare anche il rosmarino. Steccare il co-

sciutto di agnello insieme agli aromi e legarlo con lo spago. Lavare bene le patate e tagliarle in spicchi senza sbucciarle. Ungere la teglia da forno con lo strutto e sistemarvi il cosciotto insieme alle patate. Cospargere il tutto con sale, pepe e con lo strutto rimasto. Far cuocere in forno a 180° per un'ora, bagnando di tanto in tanto la carne con il fondo di cottura che si raccoglie nella teglia.



IL MENÙ COMPLETO DELLA TRADIZIONE



Sono i vini rossi i veri protagonisti

Nel menù di Pasqua il vino è solitamente il grande protagonista. I rossi, in particolare, si abbinano alla perfezione alle pietanze tipiche di questa grande occasione. Le tipologie più indicate sono quelle strutturate: con i primi, per esempio, ci si può orientare verso il Vino Nobile di Montepulciano o il Montefalco Rosso, che una volta messi in tavola permettono di fare un figurone con i propri invitati.

Anche per i piatti a base d'agnello non mancano le etichette prestigiose. Si può optare per un grande classico come il Cannonau, vino sardo corposo e dalla forte personalità, oppure per il Barbaresco piemontese. L'obiettivo in questo caso è accompagnare la carne con proposte strutturate ma che non vadano a coprire eccessivamente il sapore dell'agnello. Quando arriva il momento di servire il dessert pasquale non c'è che l'imbarazzo della scelta. Qualche esempio? Il Recioto della Valpolicella o il Sangue di Giuda.

Lasagne con ragù d'agnello

PREPARAZIONE 1 ora 40 minuti | DIFFICOLTÀ ●●● | PERSONE 6

- 250 g di lasagne
- 6 carciofi
- 3 uova
- 800 g di polpa d'agnello
- 80 g di pecorino
- 150 g di verdure miste

Rosolare la carne per 30 minuti con olio e trito di verdure. Taglia-

re i carciofi, immergerli in acqua acidulata, unirli al ragù cuocendo per 10 minuti. Sbattere le uova con sale, 60 g di pecorino e succo di limone. Sbollentare le lasagne per 2 minuti in acqua e scolarle. Disporle a strati in una pirofila oliata alternando ragù e crema di uova. Cospargere poi con il pecorino. Infine coprire con carta d'alluminio e infornare a 180° per 30 minuti.



Colomba pasquale classica

PREPARAZIONE 3 ore | DIFFICOLTÀ ●●● | PERSONE 10

- 350 g di farina 00
- 150 g di zucchero semolato
- 3 tuorli
- 50 g di uvetta
- 50 g di latte intero fresco
- 100 g di mandorle
- 12 g di lievito di birra

Sciogliere il lievito con 50 g di latte, 50 di farina e far lievitare 30 minuti. Aggiungere 75 g di farina, 20 d'ac-

qua e 2 tuorli, impastare e far lievitare per altri 40 minuti. Unire ancora 75 g di farina, 15 di burro e di zucchero, l'uovo e far lievitare per altri 30 minuti. Aggiungere sale, semi di vaniglia, scorza grattugiata d'arancia e uvetta; distribuire poi l'impasto nella forma. Frullare le mandorle con 50 g di zucchero e albume e stendere la glassa. Guarnire con mandorle e infornare a 180° per un'ora.



LA pizza napoletana a Trieste.
Fatta col cuore.



via Carsia 43/9 angolo via dei Papaveri
aperto dalle 07.00 alle 23.00
chiuso il lunedì tel. 0403404132

bar caffetteria
dolci e pane di propria
produzione
gastronomia e ristorante
pizze con forno a legna
asporto e consegna
parcheeggio
terrazza e portico



La Cucina istriana

La storia delle terre istriane da sempre è stata influenzata anche dalla città di Trieste, non a caso assieme completavano la regione Venezia Giulia. Venezia per le influenze della repubblica Veneta nell'Adriatico, mare e terre, Giulia per i segni ancor oggi rimasti ed evidenti della civiltà romana. Inevitabilmente le due influenze portarono anche nella tavola le proprie storie, che all'interno dell'Istria si differenziavano ulteriormente, sia per le amministrazioni dei Patriarchi di Grado e di Aquileia sia per i continui spostamenti dei popoli ivi insediatisi. Commercio, edilizia, pastorizia, agricoltura e il mondo navale con le sue molteplici attività, hanno pesantemente influito all'espandersi degli insediamenti abitativi

della costa e dei territori interni, nel più completo intreccio dei popoli. Riporteremo due tipiche ricette del territorio di cui la prima quasi non più in uso e presente sul territorio in ben quattro versioni.

El brodo brustolà

Se meti in farsora poco de oio che co cominza a frizer ghe se zonta do spighi de aio fin che el color non xe rosso. Co l'aio cambia color se buta dentro el fior de farina, sempre missiando la tecia, ben badando che no el se imbalonissi e se ghe zonta un poco a la volta l'acqua fredda. Sempre missiando dopo mezz'ora se cava dal fogoler e se svoda nei piatti.

Titole

La titola non ha una propria e vera

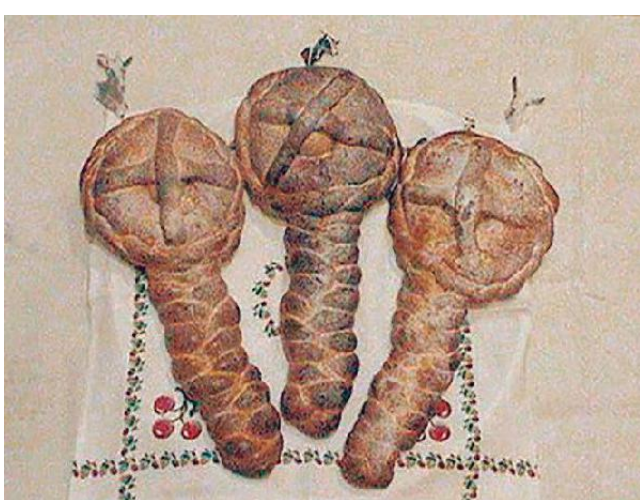
ricetta e come spesso accade la sua preparazione varia da città a città, da borgo a borgo. Ne rappresentiamo la più popolare.

Dosare 300 gr di pasta per pinza e rigorosamente un uovo sodo tinto di rosso. (barbabietole o bucce di cipolla rossa cotte per trenta minuti, dopo aggiungere per sette minuti l'uovo).

Creare tre filoncini di pasta dal diametro di circa 2 centimetri e lunghi 30 cm.

Unire due filoncini all'estremità e il terzo porlo sopra l'uovo per fermarlo. Intrecciare i capi dei tre filoncini a lievitare al caldo.

Dorare la titola con l'uovo sbattuto e cuocerle al forno, già caldo, a bassa temperatura per circa mezz'ora.





Uova ripiene gratinate

PREPARAZIONE **40 minuti** | DIFFICOLTÀ ●● | PERSONE **8**

- 10 uova
- 60 g maionese
- 50 g emmental grattugiato
- 60 g panna acida
- 50 g burro
- 8 filetti di acciughe
- sale, aneto, paprica,

Mettere le uova in acqua fredda e cuocerle per massimo 8 minuti dal momento dell'ebollizione. Una vol-

ta che si sono raffreddate, sgusciarle, tagliarle a metà e prendere i tuorli sodi. Tritare il prezzemolo con i tuorli, 4 mezzi albumi cotti e aneto. Aggiungere maionese, panna acida, paprica e sale. Riempire i mezzi albumi rimasti con il composto e spolverarli con pangrattato ed emmenthal miscelati. Guarnire con filetti di acciuga e scaldare al forno a 200° per 10 minuti.



Pizza di Pasqua ricresciuta

PREPARAZIONE **1 ora + lievitazione** | DIFFICOLTÀ ●●● | PERSONE **6**

- 400 g di farina
- 3 uova
- 1 limone
- 20 g di lievito di birra
- 100 g di ricotta
- 1 cucchiaino di semi di finocchio

Sciogliere il lievito di birra in acqua. Setacciare la farina, formare una fontana, aggiungere le uova, un piz-

zico di cannella e sale, mescolare tutto insieme. Unire poi la ricotta, la scorza grattugiata di limone e il lievito sciolto, fino a ottenere un impasto elastico, da coprire e lasciar lievitare per 30 minuti. Il composto va steso in un teglia imburata e infarinata e va lasciato lievitare per altre 6 ore. Cospargere infine il tutto con semi di finocchio e cuocere in forno a 200° per 40 minuti.

Caramelle pasqualine

PREPARAZIONE **1 ora** | DIFFICOLTÀ ●●● | PERSONE **4**

- 400 g di pasta per pane
- 25 g di pecorino
- 200 g di ricotta
- 12 uova di quaglia
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- 1 bicchierino di vino bianco
- 2 cuori di carciofo

Tagliare a fettine sottili i cuori di carciofo e saltarli in padella insieme

all'aglio, irrorando con il vino bianco. Unirli al composto di ricotta, pecorino, prezzemolo tritato, pepe, sale e amalgamare finché il tutto non sarà omogeneo. Stendere la sfoglia di pasta da pane lievitata e ricavarne 12 dischi con un tagliapasta. Mettere il composto in ognuno di essi e, sopra, un uovo di quaglia sodo. Sigillare a forma di caramella. Cuocere per 15 minuti a 220°.



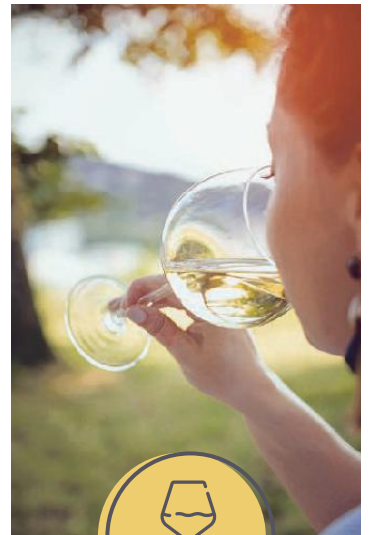
Bigné alla crema di asparagi e capperi

PREPARAZIONE **40 minuti** | DIFFICOLTÀ ●●● | PERSONE **4**

- 12 bigné
- 2 uova
- 50 g di maionese
- 1 mazzo di asparagi
- 6 capperi sotto sale
- 3 cucchiaini di panna fresca
- 15 g di burro
- sale, pepe

Pulire gli asparagi e cuocerli al vapore. Scolarli e tagliarli a pezzi pic-

coli. Sbattere le uova in una terrina, unire 15 g di burro ammorbidito e tagliato a dadini, la panna, il sale e il pepe. Cuocere il composto a fuoco basso per alcuni minuti. Frullare insieme uova, asparagi, capperi e maionese e mettere la crema in frigorifero. Togliere la calotta dei bigné e farcirli con la crema per mezzo di una sac à poche. Rimettere la calottina e servire.



L'ABBINAMENTO VINO

Questi antipasti si possono accompagnare a un bianco elegante, leggermente acido e dal retrogusto fruttato, con suggestioni addirittura tropicali. Si può provare con uno Chardonnay o comunque con un vino particolarmente profumato e dagli aromi vegetali. Da non sottovalutare è anche l'abbinamento con un calice di Prosecco.

Capesante gratinate

PREPARAZIONE **30 minuti** | DIFFICOLTÀ ●●● | PERSONE **4**

- 8 capesante
- 40 g olio evo
- 100 g di mollica di pane
- 1 scorza di limone
- prezzemolo, timo, maggiorana
- sale, pepe

Tagliare la mollica a cubetti e metterla nel mixer, unendo anche olio, sale e pepe a piacere. Aggiungere prezzemolo, maggiorana, timo, scorza di limone grattugiata e frullare il tutto fino ad ottenere una panna umida con cui farcire le capesante. Infornare poi in forno ventilato preriscaldato a 190° per 15 minuti o fino alla formazione della gratinatura in superficie. Servire le capesante calde o tiepide, accompagnandole con una fetta di limone.

SUPERMERCATO

Centrospesa

Maxi



TURRIACO

**VIA MARCONI, 3/5
TURRIACO GORIZIA
Tel. 0481 76062**

Centrospesa Turriaco

augura

buon Pasqua

a tutti i suoi clienti





Uova alla greca

PREPARAZIONE 1 ora e 25 minuti | DIFFICOLTÀ ●● | PERSONE 4

- 100 g di feta
- 8 uova
- 50 g di peperoni
- 4 filetti di acciughe
- 10 g di olive
- olio evo
- q.b. sale, pepe
- foglie di basilico

Lavare, asciugare e infornare il peperone a 250° per 40 minuti. Bollire

le uova finché non sono sode, sguusciarle e tagliarle a metà per il lungo, privandole del tuorlo. Amalgamare la feta, il peperone senza buccia, le acciughe e le olive, dopo aver tagliato tutto a cubetti.

Aggiungere anche i tuorli schiacciati e condire con basilico, olio, sale e pepe. Riempire con il composto la cavità delle uova e far riposare in frigo prima di servire.

Crepes di pesce

PREPARAZIONE 1 ora | DIFFICOLTÀ ●●● | PERSONE 4

- 1 uovo
- 170 ml di latte
- 80 g di farina
- 12 gamberi
- 300 g di mascarpone
- sale, pepe
- olio evo
- prezzemolo

Mescolare insieme latte, uovo, farina e un pizzico di sale e lasciare riposare il composto in frigorifero per 30 minuti. Tagliare a cubetti i gamberi sguusciati e privati del filo dorsale nero e far rosolare in padella. Aggiungere il mascarpone e il prezzemolo e mescolare. In una pentola unta, versare un mestolo del precedente composto e ripetere il procedimento anche per le altre tre crepes. Una volta pronte, farcirle con il ripieno di pesce e chiuderle a metà.



Involtini di zucchini

PREPARAZIONE 20 minuti | DIFFICOLTÀ ●● | PERSONE 4

- 165 g di crescenza
- 4 zucchini
- foglie di rucola
- olio evo
- q.b. sale, pepe

Lavare e lasciar asciugare le zucchini. Procedere poi tagliandole a fette sottili con l'aiuto di una mandolina. Cuocere alla griglia ogni fetta, 5 minuti per lato, e lasciarle raffreddare.

Si inizia poi a lavorare il formaggio, unendo un po' di olio, il sale e il pepe, fino a ottenere un composto cremoso. Spalmare la crema su un lato delle fette di zucchini, inserendo anche qualche foglia di rucola, e arrotolare a involtino per racchiudere bene il ripieno. Fermare i rotoli con uno stuzzicadenti e far riposare in frigorifero prima di servire, guarnendo con un po' di rucola.



Nodini di parmigiano

PREPARAZIONE 1 ora e 10 minuti | DIFFICOLTÀ ●● | PERSONE 4

- 40 g di parmigiano grattugiato
- 100 g di burro
- 200 g di farina 00
- 70 g di latte intero
- q.b. sale, origano
- 1 uovo

Frullare insieme burro, sale e origano. Quando l'impasto sarà sabbioso, trasferirlo sul piano di lavoro

creando una fontana. Incorporare il parmigiano, la farina e il latte, impastando velocemente fino a ottenere un composto sodo ed elastico. Far riposare in frigo per 30 minuti. Suddividere l'impasto in porzioni da 25 g, ottendendo dei filoncini lunghi da annodare su se stessi. Spennellare i nodini con l'uovo sbattuto e con un po' di parmigiano. Cuocere a 200° per 18 minuti.



L'ABBINAMENTO BIRRA

Accompagnano senza reclamare il ruolo di protagonista, lasciandolo alle pietanze: le Blond Ale sono le birre ideali da accostare ad antipasti dal sapore delicato, come quelli a base di verdure e di pesce. Il timbro fruttato e lievemente speziato contribuisce a rendere armoniosa la bevanda, conferendole un profilo sensoriale bilanciato.



Polpette di asparagi

PREPARAZIONE 35 minuti | DIFFICOLTÀ ●● | PERSONE 4

- 1 kg di asparagi
- 4 uova
- 40 g di formaggio grattugiato
- ½ bicchiere di latte
- 1 tazza di mollica
- farina, pangrattato, sale, pepe

Mondare, lavare e lessare gli asparagi. Una volta pronti, mettere le

punte da parte e frullare i gambi. Incorporare nel frullato la mollica precedentemente ammorbidita nel latte, due uova e un tuorlo, il formaggio, sale e pepe, le punte degli asparagi. Ricavare delle palline e passarle nella farina, nell'uovo sbattuto e, a seguire, ricoprirle bene con il pangrattato. Si deve infine friggerle per qualche minuto in una padella con abbondante olio e servire.

**APERTE LE
PRENOTAZIONI
PER IL PRANZO
DI PASQUA
E PASQUETTA**



Casa del Pellegrino

BAR - RISTORANTE

Tempio Nazionale Monte Grisa

Località Contovello, 455

CUCINA TIPICA • PRODOTTI A CHILOMETRO ZERO

**80 POSTI A SEDERE INTERNI
e 60 POSTI A SEDERE ESTERNI**

A norma di legge

prenota al **040 225791**

seguici sulla
pagina facebook



L'ABBINAMENTO VINO

Con un primo piatto dai sapori forti, che richiamano il mare, come ad esempio la gustosa pasta con le sarde, il consiglio degli esperti è quello di puntare su un bianco intenso e fresco. A questo proposito, sono ottimi i vini armonici all'olfatto, magari con qualche nota fruttata. Al palato meglio preferire i bianchi secchi, come l'Alcamo Doc.

Risotto, asparagi e raspadura

PREPARAZIONE **45 minuti** |
DIFFICOLTÀ ●● | PERSONE **4**

- 320 g di riso
- 800 g di asparagi
- 100 g di raspadura
- 1 scalogno
- 40 g di burro
- q.b. pepe, sale
- olio evo
- brodo vegetale

In una padella ben oliata scaldare lo scalogno tagliato a fettine sottili e gli asparagi, precedentemente puliti e tagliati a rondelle. Insaporire aggiungendo sale e pepe. Far tostare il riso in una casseruola con un po' d'olio e scalogno e poi cuocerlo aggiungendo il brodo caldo poco alla volta. Dopo qualche minuto unire gli asparagi e continuare a irrorare con il brodo. Una volta pronto il riso, mantecare con il burro a fuoco spento e decorare con la raspadura.

Pasta con le sarde

PREPARAZIONE **1 ora e 25 minuti** | DIFFICOLTÀ ●●● | PERSONE **4**

- 400 g di spaghetti
- 6 acciughe
- 300 g di sarde
- 25 g di uva passa
- 20 g di pinoli
- 150 g di pangrattato
- olio evo
- 1 spicchio d'aglio
- q.b. sale
- 1 peperoncino
- finocchietto, origano

Far bollire e scolare il finocchietto - tenendo l'acqua di cottura da parte - e tritarlo. Tostare in padella il pangrattato, con una base di peperoncino, olio, origano. A parte, far soffriggere aglio, olio, acciughe, peperoncino, pinoli e uva passa, con il finocchietto e le sarde pulite e tagliate a pezzi. Cuocere la pasta nell'acqua del finocchietto e condirla con il sugo e la mollica.



Stracciatella alla romana

PREPARAZIONE **20 minuti** | DIFFICOLTÀ ●● | PERSONE **4**

- 4 uova
- 1 l di brodo di carne
- 100 g di parmigiano grattugiato
- q.b. sale
- noce moscata

Sbattere in una ciotola le uova intere utilizzando una forchetta e aggiungere a poco a poco il parmigiano. Aromatizzare grattugiando la noce

moscata e un pizzico di sale e mescolare con una frusta, fino a ottenere un composto omogeneo. Portare a bollire il brodo e versare a filo il composto di uova, mescolando per 30 secondi; poi scaldare a fuoco medio per circa 5 minuti. Riprendere a girare quando il composto inizierà a sobbollire, fino a farlo rapprendere leggermente. Servire ben caldo.



Panzerotti al ragù di gamberi

PREPARAZIONE **45 minuti** | DIFFICOLTÀ ●● | PERSONE **4**

- 70 g di burro
- 3 cipollotti, 1 cipolla
- 1 carota
- 400 g di gamberi
- 200 g di taccole
- 150 g di pasta ripiena
- 1 sedano
- q.b. sale, pepe
- erba cipollina
- olio evo
- farina

Pulire e tritare i gamberi insieme a sedano, carota e cipolla. Far appassire in una pentola con olio, burro, un cucchiaio di farina e 2 mestoli d'acqua. Lessare le taccole con i cipollotti e insaporire con le spezie e l'erba cipollina. Ritagliare la pasta in 12 dischi e riempirli con il ragù di gamberi. Cuocere per 5 minuti in forno a 220° e servire con le taccole.



Ravioli di magro al burro aromatico

PREPARAZIONE **25 minuti** | DIFFICOLTÀ ●● | PERSONE **4**

- 600 g di ravioli di magro
- 40 g di grana padano grattugiato
- 60 g di burro
- ½ scorza d'arancia
- maggiorana

rata. Una volta che si sarà raffreddata, metterla da parte e lessare i ravioli per qualche minuto. In contemporanea, preparare un trito con maggiorana e scorza d'arancia, per poi aggiungerlo al burro lasciato precedentemente spumeggiare in un padellino. Una volta cotti, versare i ravioli in una ciotola e condirli con il composto aromatizzato e la cialda di grana sbriciolata.

Cospargere il fondo di una padella antiaderente con il grana padano grattugiato e cuocere a fuoco dolce finché non si otterrà una cialda do-



Bukavec

PANE E BONTÀ - KRUH IN DOBROTE



PUTIZZE, PINZE, TITOLE, PRESNITZ, COLOMBE CLASSICHE, AL CIOCCOLATO E PISTACCHIO

PROSECCO-PROSEK, 160 - TS | TEL. 040225220 |

Cannelloni alla umbra

PREPARAZIONE **3 ore e 40 minuti** | DIFFICOLTÀ ●●● | PERSONE **8**

- 24 cannelloni
- 500 g di manzo tritato
- 300 g di brodo vegetale
- 1 carota, 1 cipolla, 1 costa di sedano, 1 spicchio d'aglio
- 100 g di vino bianco
- 500 g di besciamella
- olio, sale, pepe, rosmarino

Tritare la carota, la cipolla e il sedano; soffriggere il tutto in una pen-

tola. Dopo 8 minuti, aggiungere il manzo macinato, le spezie e lo spicchio d'aglio. Rosolare e sfumare con il vino bianco, aggiungere il brodo e cuocere a fiamma dolce per un'ora e mezza. Versare metà della besciamella all'interno del ragù e mescolare. Riempire i cannelloni e disporli in una pirofila ricoperta della besciamella restante. Infine, gratinare in forno statico a 180° per 30 minuti.



Pasta allo zafferano e salmone

PREPARAZIONE **35 minuti** | DIFFICOLTÀ ● | PERSONE **4**

- 200 g di salmone affumicato
- 320 g di pasta
- 100 ml di panna da cucina
- 1 bustina di zafferano
- olio, prezzemolo, sale, pepe

Porre una pentola sul fuoco e portarla a ebollizione. A bollore raggiunto, salare e cuocere la pasta per il tempo necessario a mantenerla leggermente al dente. Nel mentre,

sminuzzare il salmone affumicato e rosolarlo in un tegame precedentemente oliato. Ottenuto il grado desiderato di rosolatura, versare la panna da cucina e lasciarla cuocere un paio di minuti. A parte, sciogliere lo zafferano in una tazzina di acqua di cottura. Versare la crema di zafferano sul condimento. Infine, aggiungere la pasta scolata e farla saltare per un minuto. Servirla ben calda.



L'ABBINAMENTO VINO

Per i primi piatti pasquali - come le tagliatelle al ragù bianco, un grande classico - l'abbinamento ideale è costituito da vini rosati dal gusto armonico e rotondo, ma secchi al palato. La scelta, a questo proposito, è davvero molto ampia. Si può puntare ad esempio sul Castel del Monte rosato, caratterizzato da un profumo fruttato e delicato.

Carbonara di tonno

PREPARAZIONE **25 minuti** | DIFFICOLTÀ ● | PERSONE **2**

- 160 g di pasta lunga
- 160 g di tonno
- 30 g di parmigiano
- 20 g di caciocavallo
- 2 uova
- 1 spicchio d'aglio
- olio, sale, pepe, menta, scorza di limone

Porre sul fuoco una pentola d'acqua; raggiunta l'ebollizione salare e ver-

sare la pasta lunga. In una ciotolina a parte rompere e sbattere le uova. Aggiungere il parmigiano e il caciocavallo grattugiati. Mescolare e incorporare le spezie. In un tegame soffriggere lo spicchio d'aglio con il tonno, unendo poi la pasta scolata al dente. Spegner la fiamma, rimuovere l'aglio e versare il composto di uova, formaggio e spezie. Mescolare accuratamente e servire.



Tagliatelle al ragù bianco

PREPARAZIONE **1 ora e 50 minuti** | DIFFICOLTÀ ●● | PERSONE **4**

- 250 g di tagliatelle all'uovo
- 250 g di manzo tritato
- 150 g di salsiccia fresca
- 100 g di pancetta
- 60 g di sedano, 60 g di cipolle
- 1 carota, 1 spicchio d'aglio
- olio, sale, pepe, rosmarino, alloro, salvia, vino bianco

Tritare finemente la carota, il sedano e la cipolla, soffriggerli in un te-

game con l'olio e l'aglio. Aggiungere le spezie e la pancetta tagliata a cubetti. Una volta rosolata quest'ultima, incorporare la salsiccia sbriciolata e il macinato. Cuocere qualche minuto a fiamma vivace, poi eliminare l'aglio e l'alloro. Sfumare con il vino bianco, aggiungere un mestolo d'acqua e lasciare cuocere a fuoco dolce per un'ora. Unire le tagliatelle, mescolare e servire caldo.



Minestra maritata

PREPARAZIONE **65 minuti** | DIFFICOLTÀ ●● | PERSONE **4**

- 200 g di cotechino
- 200 g di maiale arrosto
- 50 g di pancetta affumicata
- 1,3 l di brodo
- 1 cipolla, 1 carota, 1 costa di sedano
- 500 g di broccoletti
- 500 g di scarola
- 300 g di cavolo cappuccio
- olio, sale, peperoncino, prezzemolo, basilico
- grana, pecorino

Pulire e affettare le verdure, poi cuocerle nel brodo caldo a fuoco medio per circa 30 minuti. Sminuzzare il cotechino, il maiale arrosto e la pancetta, infine aggiungere il tutto alle verdure e cuocere per ulteriori 15 minuti. Ultimata la cottura, condire con le erbe aromatiche e sopperare con grana e pecorino.

Le nostre...



...gusti da ricordare

La passione, l'attenzione nei dettagli, la scelta di ingredienti del territorio.

Per un gelato come quello di una volta
FATTO IN CASA



Per i più golosi.. un piccolo regalo

Monta 500 ml di panna fresca. A parte, mescola 400 gr di latte condensato zuccherato ai semi di una stecca di vaniglia e a due cucchiaini di Vov.

Unisci il tutto alla panna montata mettilo nel freezer 8 ore e...

Gustalo!

I nostri gelati li trovi in:



Premiati e riconosciuti da - GAMBERO ROSSO



OGGI, Venerdì 15 e Sabato 16 Aprile

dalle 11.00 alle 12.30 e dalle 15.30 alle 17.30

UNA PIOGGIA DI OVETTI PER TUTTI*

Domenica 17 (Pasqua) e Lunedì 18 (Pasquetta)

I NEGOZI DEL CENTRO COMMERCIALE
RESTERANNO CHIUSI.

THE SPACE CINEMA aperto dalle ore 10.30,
programmazione su www.thespacecinema.it

APERTURE AREA RISTORAZIONE:

Domenica: Focacce e Kebab dalle ore 10.30.

La Caveja a pranzo.

Lunedì: Focacce e Kebab dalle ore 10.30.

La Caveja a pranzo.

Paulaner dalle ore 18.00.

Buona Pasqua a tutti

* FINO A ESAURIMENTO SCORTE

Al 3° livello, un nuovo servizio
per le mamme e le famiglie

AREA MAMMA

L'ambiente attrezzato,
tranquillo e riservato dove puoi:

- allattare
- riscaldare il biberon
- cambiare il bambino

Per l'accesso gratuito richiedere
le chiavi al Punto Informazioni
al 3° livello

Al Park -1 rosso

4 NUOVI PARK ROSA

RISERVATI A TUTTE
LE NEOMAMME



[www.facebook.com/
torrideuropa](http://www.facebook.com/torrideuropa)

NUOVO AUTOLAVAGGIO

SOLO SU PRENOTAZIONE
AL N. 392 9316860

**DUE ORE DI PARCHEGGIO
GRATIS**



Inquadra il Qr Code
con il tuo smartphone
e scopri le Torri d'Europa

 **TORRI
d'EUROPA**
shopping spettacolo emozioni

www.torrideuropa.com

Galleria commerciale: Lun-Sab **9.00-20.00** - Dom **10.00-20.00** - **Ipermercato:** Lun-Sab **9.00-20.30** - Dom **10.00-20.30** - Trieste, via Svevo e via D'Alviano - infoline 040 637448

ipercoop

dm

game 7 **ATHLETICS**

Media World

OLD SALOON

OVS

pepco

PIAZZA ITALIA

PITTARELLO

THE SPACE

Filetto di maiale all'arancia

PREPARAZIONE **1 ora e 30 minuti** | DIFFICOLTÀ ●●●● | PERSONE **4**

- 1 kg di filetto di maiale, 100 g di cipolle dorate, 100 g di carote, 60 g di sedano, 1 spicchio d'aglio, succo di 1 arancia, 150 g di brodo, spezie

Tagliare le verdure a tocchi; massaggiare la carne con le spezie, avvolgerla nello spago e rosolarla in un tegame con lo spicchio d'aglio. Sfumare con il succo d'arancia, aggiungere le verdure e il brodo vegetale. Infine, infornare il tutto a 200° per 60 minuti. Tritare il fondo di cottura e servire come salsa.



Coniglio alla cacciatora

PREPARAZIONE **1 ora e 20 minuti** | DIFFICOLTÀ ●●●● | PERSONE **4**

- 800 g di coniglio, 400 g di passata di pomodoro, 2 patate, 60 g di pinoli, 1 cipolla, 1 carota, 1 costa di sedano, olio, sale, pepe, vino

Marinare il coniglio in pezzi con mezza cipolla, mezza costa di sedano, qualche grano di pepe e il vino per 30 minuti. Soffriggere la cipolla e il sedano restanti con la carota, aggiungere il coniglio e rosolare per 10 minuti. Aggiungere di spezie, versare la passata di pomodoro e far cuocere coperto per 40 minuti. A metà cottura aggiungere le patate a tocchi e i pinoli. Servire caldo.

Roastbeef in crosta d'erbe

PREPARAZIONE **50 minuti** | DIFFICOLTÀ ●●●● | PERSONE **4**

- 1 kg di roastbeef
- 1 spicchio d'aglio
- salvia, alloro, menta, rosmarino
- olio, sale, pepe

Cospargere la carne di sale e pepe massaggiandola per un paio di minuti. Poi, rosolarla in un tegame con dell'olio. Dopo aver sigillato tutti i lati, infornare il roastbeef a 220° per 15 minuti. Recuperare i succhi della carne e versarglieli sopra, in modo da mantenerla morbida, poi infornare nuovamente a 180° per ulteriori 20 minuti. A fine cottura, cospargere il roastbeef con le erbe tritate. Servire una volta raffreddato.



L'ABBINAMENTO VINO

Con i secondi piatti pasquali si può abbinare un rosso corposo e speziato. Questo vino, ad esempio, si sposa perfettamente con la carne, come il gustoso capretto al forno.



Capretto al forno con patate

PREPARAZIONE **1 ora e 20 minuti** | DIFFICOLTÀ ●●●● | PERSONE **4**

- 1 kg di capretto
- 180 g di carote
- 180 g di sedano
- 100 g di cipolle bianche
- 500 g di patate
- olio, sale, pepe, vino bianco

Tagliare il capretto in pezzi di medie dimensioni, poi porlo a marinare in una ciotola con carote, sedano e cipolle a tocchi, il tutto coperto da acqua e vino. Lasciare riposare in frigorifero e coperto da pellicola per 12 ore. Una volta ripresa la carne, eliminare il liquido e porre il capretto in una teglia con le patate a rondelle. Cuocere a 200° per 60 minuti.

zenzeroecannella

LE NOSTRE PINZE



BIONDA

ROSSA

BRUNA

...O LA TRADIZIONALE



**La nostra pinza pasquale
tradizionale aumenta di sapore
ma non di prezzo**

Campo S. Giacomo - Trieste • Tel. 040 3498736

Delta Sistemi

di Zohil Marco & C. S.a.s.

Vendita, Noleggio e Assistenza
registratori di cassa telematici

Bilance - Scanner - Affettatrici

Sistemi Eliminacode

Rotoli termici e adesivi

Sistemi touchscreen
per ristorazione completi
per gestione comande e tavoli



*Dal 1961 al vostro servizio
nella stessa sede*

*Laboratorio abilitato all'Agenzia
delle Entrate per verificazioni
periodiche su apparecchi
misuratori fiscali*

Trieste - Viale Raffaello Sanzio, 2
Tel. 040.567211 - Cell. 347.4916727 / 336.688011
www.deltasistemi-ts.com | info@deltasistemi-ts.com



Sformato di asparagi

PREPARAZIONE **40 minuti** |
DIFFICOLTÀ **●●** | PERSONE **4**

- 1 mazzetto di asparagi
- 4 uova
- 1 cucchiaino di farina
- parmigiano grattugiato
- olio, sale, prezzemolo

Lessare gli asparagi, scolarli e tagliarli in pezzi. A parte, in una ciotola, preparare un battuto di uova, parmigiano, prezzemolo e aggiustare di sale. Aggiungere gli asparagi al composto, versare un cucchiaino di farina nella ciotola e mescolare il tutto fino a quando sarà ben amalgamato. Porre il tutto in una teglia oleata, poi infornare a 180° e cuocere per 20 minuti. Servire ben caldo.

Branzino al forno

PREPARAZIONE **1 ora** | DIFFICOLTÀ **●●●** | PERSONE **4**

- 1,5 kg di branzino, 400 g di patate, 2 spicchi d'aglio, 1 limone, acqua, vino bianco, olio, sale, pepe, senape, prezzemolo

Mondare le patate e tagliare a rondelle fini. In una ciotola versare acqua, vino bianco, olio, sale, pepe, il succo del limone, la senape, il prezzemolo e l'aglio tritato, poi mescolare il tutto. Disporre le patate in una teglia, porvi sopra il branzino e versare il liquido di marinatura. Infornare a 180° e cuocere per 40 minuti. Sfilettare il pesce e impiattarlo con le patate e il sugo di cottura.



Spezzatino con piselli

PREPARAZIONE **2 ore** | DIFFICOLTÀ **●●●** | PERSONE **4**

- 800 g di manzo, 400 g di piselli, 65 g di cipolle dorate, 30 g di sedano, 30 g di carote, 500 g di brodo, olio, sale, vino, farina, pepe

Tagliare la carne a tocchetti e infarinarla, poi rosolarla a fiamma alta in un tegame con dell'olio. Sfumare con il vino e aggiungere le cipolle, le carote e il sedano tritati finemente. Versare il brodo caldo e lasciare sobbollire il tutto a fuoco dolce per 85 minuti. Infine, aggiungere i piselli e ultimare la cottura.



Un falsomagro saporito

PREPARAZIONE **1 ora e 40 minuti** |
DIFFICOLTÀ **●●●** | PERSONE **6**

- 600 g di manzo in fetta
- 100 g di manzo macinato
- 3 uova sode
- 50 g di mortadella
- 30 g di lardo
- 40 g di caciocavallo
- 1 cipolla, 1 carota, 1 sedano
- 500 g di passata di pomodoro
- pecorino, pangrattato, vino

In una ciotola amalgamare il macinato con il pangrattato e il pecorino. Disporre sulla fetta di carne il composto, i salumi e il formaggio tagliati e le uova. Legare il manzo e rosolarlo nel trito di verdure. Sfumare col vino, aggiungere la passata e cuocere a fuoco basso per 60 minuti.



L'ABBINAMENTO VINO

Con i piatti di pesce come il branzino (ma anche di carne bianca e di verdure), il perfetto abbinamento è costituito da un ottimo vino bianco caratterizzato da intense note aromatiche e fruttate.



Horti Tergestini

Parco di San Giovanni, Trieste
sabato 16, domenica 17
e lunedì 18 aprile 2022

sedicesima edizione
dalle nove al tramonto
ingresso libero

www.agricolamontesanpantaleone.it

Polpo e patate

PREPARAZIONE **15 minuti** |
DIFFICOLTÀ ●● | PERSONE **4**

- 1 kg di polpo
- 600 g di patate
- olio
- prezzemolo
- 1 bicchiere di vino bianco
- succo di limone
- sale
- pepe

Mettere il polpo in una pentola con l'acqua e il vino. Cuocere per venti minuti dal momento del bollore. Lasciarlo raffreddare mentre vengono cotte le patate. In una ciotola unire il polpo a pezzi alle patate. Condire con prezzemolo, sale, olio e pepe e un po' di succo di limone.



Costolette di agnello in crosta di carciofi

PREPARAZIONE **30 minuti** | DIFFICOLTÀ ●●● | PERSONE **4**

- 8 costolette d'agnello, 4 carciofi, 200 g farina, 100 g mandorla in polvere, 50 g mandorla a lamelle, 1 tuorlo, 150 g burro, 2 cucchiaini latte intero, 1 limone, 1 spicchio d'aglio, 3 rametti di timo, q.b. sale, q.b. pepe nero

Frullare farina, mandorle, sale, burro, acqua. Far raffreddare l'impasto in frigo. Pulire e cuocere in padella i carciofi, unire burro e costolette. Coprire il tutto con la pasta sfoglia. In forno già caldo per 20 minuti a 200°.

Filetto alla Wellington

PREPARAZIONE **45 minuti** |
DIFFICOLTÀ ●●●● | PERSONE **4**

- 1 filetto di manzo da 800 g
- 1 rotolo di pasta sfoglia
- 300 g di funghi champignon
- 150 g di prosciutto crudo
- senape
- 1 tuorlo
- olio evo
- 1 noce di burro
- sale e pepe

Rosolare il filetto e frullare i funghi. Ricoprire il filetto con senape, crema di funghi e prosciutto e mettere in frigo per 15 minuti. Avvolgere il filetto con la pasta sfoglia bagnata dal tuorlo e cuocere in forno già precedentemente riscaldato per 30 minuti a 200°.



L'ABBINAMENTO BIRRA

Una bionda lager dal gusto e della consistenza decisa si sposa perfettamente con un secondo a base di carne, come le costolette di agnello. Un abbinamento perfetto per esaltare i sapori.

Gratin di patate

PREPARAZIONE **1 ora e 30 minuti** | DIFFICOLTÀ ●● | PERSONE **4**

- 500 g di patate, 500 ml di latte, 50 g di farina 00, 50g di burro, olio, sale, 100 g di parmigiano Reggiano

Cuocere insieme burro, farina, mezza dose di formaggio e un pizzico di sale, mescolando con una frusta a fuoco basso finché il composto non si sarà addensato. Versare la besciamella sulle patate precedentemente cotte e tagliate a fette e scaldare tutto in una pirofila a 200° per 25 minuti.



Rama 2000

SODIO E SODI DESTO

MASSIMO RANIERI

I biglietti, dal costo di 15 euro ciascuno, possono essere ritirati presso le casse del Teatro Rossetti oppure online sul circuito VivaTicket. I proventi della serata verranno devoluti in beneficenza a supporto delle emergenze UCRAINA e COVID-19

25 APRILE 2022 - ORE 20.30
BUON ANNO TRIESTE,
la ripartenza!
AL TEATRO ROSSETTI

40°



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

TRIESTE

con il contributo di

Fondazione
FONDAZIONE CRTRIESTE



comune di trieste

io sono
FRIULI VENEZIA GIULIA
www.turismo-fvg.it

Pasqua in tavola

FESTEGGIARE TRA NOVITÀ E TRADIZIONI

DOLCI

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA A CURA DELLA A.MANZONI & C.

Pastiera napoletana

PREPARAZIONE 1 ora 10 minuti | DIFFICOLTÀ ●●●●● | PERSONE 8

- 250 g farina 00, 50 g di strutto, 50 g di burro, 80 g di zucchero, 20 g di miele millefiori, 60 g di uova, 40 g di latte intero, mezza scorza di limone, mezza scorza d'arancia, sale q.b.

Preparare la frolla con farina, burro, strutto, zucchero, uovo, latte e miele. Cuocere la crema di grano e amalgamare ricotta e tuorli. Rivestire la teglia con la pastafrolla e versare la crema, ricoprire il tutto con striscioline. In forno per 50 minuti a 180°.



Fiadone abruzzese con ricotta

PREPARAZIONE 2 ore | DIFFICOLTÀ ●● | PERSONE 8

- Per la sfoglia: 500 g di farina 0, 100 g di burro, 3 uova, 125 ml di latte
- Per il ripieno: 500 g di ricotta di pecora, 5 uova, 5 cucchiaini di zucchero

Lavorare insieme farina, burro a pezzi, uova e latte a filo fino a formare un impasto morbido. Stendere la sfoglia in uno stampo del diametro di 22 centimetri e riempire con la crema di ricotta, zucchero e uova. Tagliare la pasta in eccesso ai bordi e portare i lembi esterni verso il centro. Cuocere in forno statico preriscaldato a 180° per un'ora e 30 minuti.

Il campanaccio di Pasqua

PREPARAZIONE 40 minuti | DIFFICOLTÀ ●●● | PERSONE 8

- 500 g di farina
- 100 g di burro
- 150 g di zucchero
- 100 g di cioccolato fondente
- 60 g di uvetta
- 100 ml di latte
- 25 g di lievito di birra
- 4 uova, 2 per la decorazione
- vanillina
- 1 buccia di arancia
- 1 limone
- un pizzico di sale

Preparare l'impasto amalgamando lievito, latte e farina. Dopo un'ora e mezza di lievitazione inserire gli altri ingredienti e infornare a 180° per 40 minuti.



L'ABBINAMENTO VINO

Per il dessert, e in particolare per la pasticceria secca, si può puntare su un bianco dolce, dai sentori floreali, dal gusto rotondo e persistente come, ad esempio, un Recioto di Soave.



La torta tagliolina

PREPARAZIONE 90 minuti | DIFFICOLTÀ ●●● | PERSONE 8

- Pasta frolla per i tagliolini:
- 300 g farina 00
- 3 uova
- Per il ripieno:
- 200 g mandorle
- 250 g zucchero
- 1 scorza grattugiata di limone

Dopo aver preparato la pasta frolla e i tagliolini con la ricetta tradizionale, si passa alla farcitura. In un mixer unire mandorle, limone e zucchero. Foderare la tortiera con la pasta, aggiungere il composto e infornare a 180° per 40 minuti in forno ventilato.

FONDERIA-ORO COMPRO ORO

Entra con fiducia esci con il contante!



- Migliore quotazione giornaliera (fix in diretta web)
- Pagamento in contanti
- Acquistiamo Oro - Argento vecchio rotto - usato

Buona Pasqua!



Via Oberdan 1, GORIZIA
(ang. Piazza Vittoria - I.N.P.S.)
tel. 0481.281626



Lasciati incantare dai dolci e dalle uova di Pasqua della Boutique - Un regalo unico perchè prodotti artigianalmente da Maestri Cioccolatieri



**PRENOTA IL TUO DOLCE/ UOVO PREFERITO:
0481 710466 - 328 4932496 - STARANZANO (GO)**

BOSCO

una famiglia come la tua

OFFERTE VALIDE
fino al 20 aprile 2022

Maxi
SUPERMERCATI

Buona Pasqua

**Prosciutto Cotto
Praga Bosco
Alta Qualità**

al Kg.

~~€ 16,89~~



Selezione Bosco

12,98 €

**Pinza
Bosco**

400 gr.

~~€ 4,00~~

€ 8,22 al Kg



Selezione Bosco

3,29 €

**Fragole
categoria 1a**

origine Spagna
Kg. 1



1,99 €

**Spumante brut
Ferrari**

ml 750

€ 15,20 al Lt



11,40 €

**Monini Classico
olio extravergine
di oliva**

Litri 1



**PREZZO
FOLLE**

4,29 €

**Illy Soft Can
Classico /
Intenso**

gr. 185

~~€ 4,99~~

€ 19,45 al Kg



3,89 €

- Via Concordia 6
- Via Coroneo 31/1
- Via Franca 4/2
- Piazza Goldoni 10
- Via Orlandini 1
- Via Ruggero Manna 1
- Via Settefontane 51/1
- Largo San Tommaso 2 - Opicina

Spesa online e consegna a domicilio
gruppobosco.it
Contatti
info@gruppobosco.it





Biscotti a forma di coniglio

PREPARAZIONE **25 minuti** |
DIFFICOLTÀ ●● | PERSONE **4**

- Pasta frolla
- Per la decorazione:
- 100 g cioccolato fondente
- mompariglia
- codette colorate
- granella di zucchero
- granella di mandorle
- granella di pistacchi
- granella di nocciole
- palline colorate

Stendere la pasta frolla tra due fogli di carta. Disporre le forme ottenute con gli stampi su una teglia e cuocere per circa 12 minuti in forno preriscaldato ventilato a 180°. Decorare con il cioccolato e le granelle.

Ciambelline della Quaresima

PREPARAZIONE **15 minuti + lievitazione** | DIFFICOLTÀ ● | PERSONE **3**

- 150 g farina Manitoba, 100 g farina 00, 50 ml acqua, 1 uovo, 1 tuorlo, 60 g zucchero, 40 g olio di semi, 2 g lievito di birra fresco, palline colorate, 1 albume

Mescolare lo zucchero, il tuorlo, un uovo intero, lievito e olio di semi. Aggiungere quindi la farina nell'impastatrice. Dopo quasi tre ore di riposo, dividere l'impasto in palline. Decorare e cuocere in forno statico per 25 minuti a 170° e procedere con le decorazioni.

Cupcakes di Pasqua

PREPARAZIONE **30 minuti** | DIFFICOLTÀ ●● | PERSONE **4**

- 130 g di farina 00, 80 g di burro a temperatura ambiente, 90 g di zucchero, 2 uova, 120 ml di latte, 1 cucchiaino di lievito per dolci, 1 scorza di arancia, sale qb, panna montata qb, cioccolato fondente qb, 10 cioccolatini

Scaldare il forno a 180°. Unire burro, zucchero, uova, latte, farina e lievito. Mescolare l'impasto e inserirlo in 10 stampini. Infornare per almeno 15 minuti.



Il salame del Papa

PREPARAZIONE **15 minuti** |
DIFFICOLTÀ ●● | PERSONE **4**

- 200 g di burro
- 200 g di biscotti novellini
- 200 g di cacao zuccherato in polvere
- 100 g di cacao amaro in polvere
- 300 g di nocciole
- 2 cucchiaini di liquore all'arancia
- un tuorlo d'uovo

Tostare le nocciole, tritarle e mescolare all'impasto creato amalgamando i diversi ingredienti. Modellare il dolce con la forma del salame e avvolgerlo nella carta. Lasciare riposare in frigo per una notte.

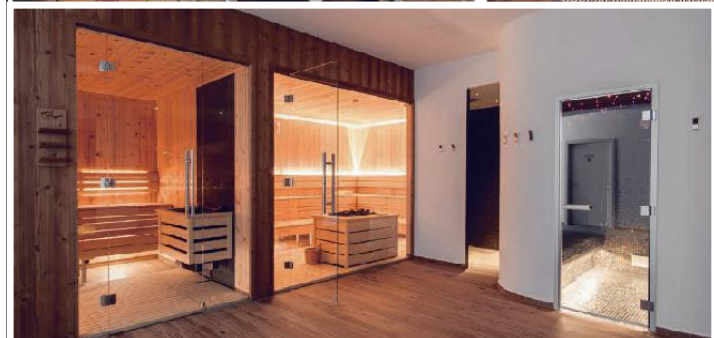


L'ABBINAMENTO BIRRA

Una birra luppolata dagli aromi intensi è l'ideale per accompagnare i dolci della tradizione. Si può ad esempio optare per una Double Ipa, una versione più alcolica rispetto alla American IPA.



ALBERGO - RISTORANTE MASSAGGI - WELLNESS



Pasqua in tavola

FESTEGGIARE TRA NOVITÀ E TRADIZIONI

RICETTE MODERNE

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA A CURA DELLA A.MANZONI & C.

Uova sode all'aceto balsamico

PREPARAZIONE **12 ore** | DIFFICOLTÀ ● | PERSONE **3**

- 6 uova
- 350 ml di aceto balsamico di Modena

Cuocere le uova in acqua bollente per circa 7-8 minuti. Una volta cotte, scolarle e passarle subito in acqua fredda. Quindi sgusciarle e immergerle in un contenitore facendo in modo che siano totalmente ricoperte con l'aceto balsamico. Lasciare quindi le uova a marinare per minimo 12 ore, poi servire.



Vellutata di piselli e menta

PREPARAZIONE **50 minuti** | DIFFICOLTÀ ●● | PERSONE **4**

- 800 g di pisellini freschi o surgelati, 4 rametti di menta, 1 cipolla piccola, 1 litro di brodo vegetale, 200 g di panna, olio, sale, pepe

Stufare la cipolla con l'olio extravergine finché diventerà trasparente. Aggiungere i piselli e coprire con il brodo vegetale caldo. Cuocere a fuoco medio per 20 minuti circa. Una volta che i piselli saranno morbidi, frullarli con un frullatore ad immersione. Unire la panna, sale e pepe e mescolare. Togliere dal fuoco, aggiungere la menta e frullare nuovamente. Servire calda.

Coniglio al cioccolato

PREPARAZIONE **1 ora e 45 minuti** | DIFFICOLTÀ ●●● | PERSONE **4**

- 1 kg di coniglio già pulito
- 1 cipolla
- 30 g di cioccolato fondente
- mezzo litro di vino bianco
- 100 ml di aceto di vino
- 4 cucchiaini di olio extravergine
- zucchero, sale, pepe

Tagliare il coniglio a pezzi e lasciarlo marinare per 3 ore coperto dal vino bianco. Grattugiare il cioccolato fondente, versare in una casseruola l'olio extravergine insieme alla cipolla tritata. Una volta appassita, unire i pezzi di coniglio marinati e farli rosolare. Unire lo zucchero, il cioccolato e l'aceto. Far cuocere per 1 ora, bagnando con la marinata.



L'ABBINAMENTO VINO

L'abbinamento ideale a questo tipo di menù è con un bianco fresco, morbido e dalla spiccata acidità, come ad esempio il Bianco di Custoza Doc, un vino delicatamente fruttato e floreale.



Crumble di fragole e rabarbaro

PREPARAZIONE **1 ora e 10 minuti** | DIFFICOLTÀ ●●●● | PERSONE **4**

- 300 g di fragole
- 350 g di rabarbaro
- 3 cucchiaini di rum; 2 di miele
- 2 cucchiaini d'amido di mais
- 100 g di farina
- 50 g di burro; 50 di zucchero
- zucchero vanigliato

Tagliare le fragole e il rabarbaro, mescolare con lo zucchero vanigliato, il rum, il miele e l'amido di mais e mettere da parte. Mescolare la farina con lo zucchero, tagliare il burro a pezzetti e incorporarlo. Trasferire la frutta in una pirofila e ricoprirla con il crumble. Cuocere il dolce in forno a 180° per circa 20 minuti.



**IL COVO
DELLE
SIRENE VI
ASPETTA
PER AUGURARVI
BUONA PASQUA!**



NUOVA GESTIONE

La NUOVA GESTIONE, targata Eccellente Ristorante, del Covo delle Sirene, vi regala in una location unica con vista mare, specialità di pesce e di carne, grazie dall'esperienza del nostro team!

VENERDÌ - SABATO - DOMENICA
HAPPY HOUR
dalle 12 alle 24

seguici
il_covo_delle_sirene

Marina di Porto San Rocco - Muggia
Parcheggio gratuito fino a Giugno!

Tel. 040 0644851

Eccellente
ristorante

VIA TRENTO, 7 | Trieste
+39 040 203 8634
prenotazioni@ristorante-eccellente.it



Buona Pasqua

Pesce

La ricerca della qualità e della freschezza del pesce, regala esplosioni di sapori del nostro mare.

Primi Piatti

Il nostro Team in cucina, esprime vere e proprie opere d'arte culinarie con varie composizioni di primi piatti.

Specialità

Tartar al coltello, ed impiattamenti mozzafiato per un'atmosfera tutta da scoprire!

LUNEDÌ 19.00/23.00

Dal MARTEDÌ al SABATO
12.00/15.00 - 19.00-23.00

**APERTI LA DOMENICA
DI PASQUA!**

QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME E ARTE CULINARIA
COMPONGONO I NOSTRI PIATTI DAI SAPORI
UNICI E IRRESISTIBILI NEL CUORE DI TRIESTE

seguì i nostri social account per rimanere informato





Parmigiana di carciofi

PREPARAZIONE 1 ora e 30 minuti |
DIFFICOLTÀ ●● | PERSONE 4

- 8 carciofi
- 2 uova
- 200 g di formaggio (toma)
- 400 g di pomodoro passata
- 40 g di parmigiano
- olio, sale, pepe, limone

Pulire i carciofi, immergerli in acqua e limone, asciugarli, infarinarli e passarli nelle uova sbattute. Soffriggerli in poco olio. Intanto, preparare la passata di pomodoro, con olio, aglio, sale e pepe. Montare la parmigiana in una pirofila alternando i carciofi, le fettine di formaggio, la salsa di pomodoro e il parmigiano. Infornare a 180° per 20 minuti.

Colomba salata formaggio e pancetta

PREPARAZIONE 1 ora + 4 di lievitazione | DIFFICOLTÀ ●●● | PERSONE 8

- 125 g di farina integrale, 125 g di farina Manitoba, 50 g di farina 00, 7 g di lievito di birra, 75 ml di latte intero, 55 g di burro, 1 uovo, 75 ml di acqua, 100 g di pancetta dolce, 700 g di provolone, sale, pepe

Preparare l'impasto unendo le farine, l'acqua, il latte, il lievito e il miele. Incorporare l'uovo, poi il sale e il burro. Coprire e lasciar lievitare 2 ore. Allargare l'impasto e incorporare pancetta e provolone, impastare. Adagiare nello stampo a colomba e far lievitare altre 2 ore. Cuocere a 190° per 50 minuti.

Rotolo al salmone in crosta

PREPARAZIONE 1 ora | DIFFICOLTÀ ●● | PERSONE 2

- 2 tranci di salmone, 300 g di spinaci, 1 rotolo di pasta sfoglia, 1 tuorlo, latte q.b.

Bollire gli spinaci. Stendere la pasta sfoglia e versare parte degli spinaci, poi adagiare sopra i tranci di salmone e salare. Ricoprire con gli spinaci restanti, poi tagliare a strisce i bordi della pasta sfoglia e intrecciarle in modo da sigillare il tutto. Spennellare con il tuorlo e il latte. Infornare per 30 minuti a 190°.



Semifreddo basilico e limone

PREPARAZIONE 20 minuti |
DIFFICOLTÀ ● | PERSONE 4

- 4 tuorli
- 125 g di zucchero
- 50 g di succo di limone
- 350 g di panna
- 8 foglie di basilico
- scorza

Montare i tuorli con lo zucchero, incorporare la scorza e il succo del limone. Quindi, amalgamare delicatamente la panna, precedentemente montata. Infine, aggiungere il basilico, dopo averlo lavato, asciugato e tritato finemente. Versare il composto in quattro stampini della forma voluta e metterli in freezer per almeno 2 ore. Decorare con qualche fogliolina di basilico e servire.



L'ABBINAMENTO BIRRA

A questo menù si abbina bene una birra fresca e bevibile, a bassa gradazione alcolica, come ad esempio una Lager, all'orzo maltato. Da bere rigorosamente ghiacciata.

"YOGURT, MIELE E NOCI"

Yogurt caprino di fattoria, con miele del Carso bio e noci



Il Sorbetto
GELATERIA ARTIGIANALE

Gusti classici, speciali, golosi e naturali..

APERTI A PASQUA E PASQUETTA!

"LE FALESIE"

Ricotta caprina locale, pistacchio puro di Bronte e fondente



SISTIANA, 45 - 040 299086 - INFO@ILSORBETTO.IT

caffè
EPPINGER
TRIESTE 1848

**Dolce, salato e caffè
in un gioco d'infinite
possibilità**



**TUTTI I GIORNI
NON STOP 8.00-21.00**

Via Dante Alighieri, 2 - Trieste
Tel. 040.637838

info@eppingercaffè.it | www.eppingercaffè.com



«la beccheria» SUPERMERCATI

TRIESTE - ZONA BAIAMONTI - VIA PIRANO, 25 - VIA SETTEFONTANE, 22



**SPEZZATINO MAIALE
€ 4,99 KG**



**TRANCIO COSCIA SCOTTONA
€ 10,99 KG**



**MACINATA MAIALE
€ 3,99 KG**



**FILETTI POLLO
€ 8,99 KG**



**TRANCIO CARRE MAIALE
NAZIONALE € 4,99 KG**



**MORTADELLA GIGANTE TAGLIATA
A MANO € 12,99 KG**



**SPECK DELLE ALPI
€ 12,99 KG**



**PROSCIUTTO COTTO TAGLIATO
A MANO € 11,99 KG**



**CRUDO PREALPINO
€ 13,99 KG**



**BRESAOLA RIGAMONTI
€ 29,99 KG**



**BACCALA MANTECATO
€ 26,99 KG**



**FORMAGGIO DURO DA TAVOLA
€ 8,99 KG**



**ARANCE NAVEL/TAROCCO
€ 0,99 KG**



**MELE GOLDEN
€ 0,89 KG**



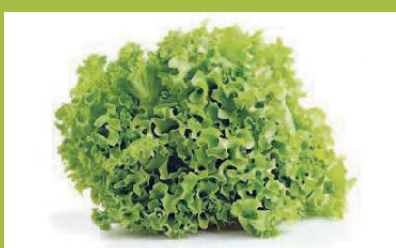
**COSTE/CICORIA
€ 0,89 KG**



**SACCO CIPOLLA 5 KG € 2,99
SACCO AL KG € 0,598**



**FINOCCHINA
€ 0,99 KG**



**INSALATA GENTILINA
€ 0,99 KG**



**FRAGOLE 250GR
€ 0,99 PZ**



**PASTA BARILLA 500GR
€ 0,69 PZ**



**CAFFÈ LAVAZZA ORO 2X250
€ 5,79 PZ**



**BIRRA MORETTI 660
€ 0,89 PZ**



**ZUPPOLETTE BALOCCO 700G
€ 1,19 PZ**



**SOLE DETERSIVO LANA/
DELICATI 1L € 0,99 PZ**



**FABULOSO PAVIMENTI 1L
€ 0,99 PZ**

SEMPRE TANTE OFFERTE GIORNALIERE

SUPERMERCATI LA BECCHERIA LAVORIAMO PER VOI!!!! Prezzi sempre più bassi

**IL MEGLIO PER VOI
dal 14 al 20 aprile**

**Tantissime offerte INTERNE
sempre su tutti i reparti**

**Spese domicilio
gratis dopo i 25€**

TRIESTE - Via Settefontane, 22 (Piazza Perugino) - Tel. 040 367546

TRIESTE - Via Pirano, 25 - Tel. 040 9719671 ampio parcheggio

ORARI DI APERTURA: DA LUNEDÌ AL SABATO 7.00/20.30 - DOMENICHE 8.00/20.00 ORARIO CONTINUATO

NOTIZIE IN BREVE

Le date del Consiglio

Il Consiglio comunale torna a riunirsi – in presenza – martedì 26 e giovedì 28 aprile, alle 15, con un'ora dedicata a interrogazioni e domande d'attualità.



Delegazione della Ue

Ieri una delegazione di appartenenti alla Corte di giustizia dell'Unione Europea, in visita privata a Trieste, è stata ricevuta in Municipio.



Latte Carso e Abc

Latte Carso sposa la causa di Abc Burlo: sugli scaffali un milione di speciali confezioni di latte che invitano a devolvere il 5 per mille all'associazione.

Municipio



I PERIODI DI ATTIVAZIONE DEL SERVIZIO

dal 4 luglio al 26 agosto

dal 4 luglio al 26 agosto

dal 13 giugno al 26 agosto

dal 13 giugno al 2 settembre



LE ISCRIZIONI

online dall'11 al 29 aprile

Sul sito www.triestescuolaonline.it accedendo con spid o carta d'identità elettronica



L'EGO - HUB

L'ESPONENTE PD SALVATI

«Altre risorse»



Le parole del consigliere dem Luca Salvati sulla commissione di ieri in tema di amianto ed edifici pubblici, la cui convocazione era stata da lui richiesta: «Il Pd stimolerà l'amministrazione a continuare a tenere l'attenzione sul tema, destinando maggiori fondi che permettano di proseguire l'opera di sensibilizzazione della popolazione».

PASINO DI PUNTO FRANCO

«Inopportuno»



Questo il giudizio del consigliere comunale d'opposizione Alberto Pasino (Punto Franco) sul diniego del direttore generale di Asugi Antonio Poggiana a riferire in commissione delle ipotesi di modifica dell'assetto della sanità triestina: «Un'assenza inopportuna».

IL PRESIDENTE PANTECA

«Richiesta errata»



Il presidente del Consiglio comunale Francesco Panteca (Lista Dipiazza) ha difeso la linea del direttore generale di Asugi: «Se Poggiana dovesse andare a riferire in tutti gli oltre 200 Comuni del Fvg ci impiegherebbe anni. La richiesta della commissione mi sembra un po' fuori luogo. È disponibile a spiegarci l'atto quando l'iter sarà concluso».

Misura precauzionale nel Piano delle opere

Fondi ad hoc sulle scuole per bonifiche da amianto

IL FOCUS

LILLIGORIUP

Dal 2017 a oggi il Comune ha investito 636 mila euro, per bonificare le scuole dall'amianto, e nel corso del mandato continuerà a prevedere risorse ad hoc nel Piano triennale delle opere (Pto).

È quanto emerso dalla IV commissione presieduta da Michele Babuder (Forza Italia) e convocata su richiesta di Luca Salvati (Pd), che voleva delucidazioni in merito alla mappatura degli edifici comunali dov'è presente questo materiale. Gli è stato risposto che tale mappatura esiste ma non è consultabile dalla cittadinanza. Sul sito della Regione c'è l'Archivio regionale amianto (Aram), per accedervi bisogna tuttavia essere un ente locale e richiedere delle apposite credenziali. Ciò da anni permette al Comune di conoscere di volta in volta lo specifico stato degli edifici di sua proprietà, quando esegue un lavoro pubblico, e quindi di prevedere i conte-



ELISA LODI
ASSESSORE COMUNALE
AI LAVORI PUBBLICI

stuali interventi di messa in sicurezza dell'amianto, laddove necessario.

«Il Comune ha già mappato tutti gli edifici scolastici e gran parte di quelli pubblici», ha spiegato l'assessore ai Lavori pubblici Elisa Lodi: «I dati sulle operazioni di bonifica e i materiali coinvolti vengono costantemente aggiornati sulla piattaforma Eram. La programmazione nell'ambito dell'edilizia scolastica è la più complessa, per questo da anni inseriamo in Pto specifici interventi di bonifica in ma-

niera continuativa, mentre negli immobili pubblici non scolastici questo materiale si smaltisce quando sono in corso appalti di manutenzione». Successivamente sono intervenuti i dirigenti comunali. L'ingegner Livio Sivilotto (Servizio prevenzione e protezione sui luoghi di lavoro), l'architetto Lucia Iammarino (Edilizia pubblica) e l'ingegner Sergio Ashiku (Interventi in global service sull'edilizia scolastica) hanno relazionato ciascuno nel dettaglio del proprio ambito di competenza. Iammarino ha spiegato che nei primi anni 2000 è stata eseguita una grande campagna di bonifica sugli edifici pubblici, tuttavia quando si eseguono manutenzioni ancora oggi può capitare di rinvenire e mettere in sicurezza ad esempio tubature con elementi di amianto. In particolare Ashiku ha fornito alcuni dati: «Dal 2017 al 2021 abbiamo dedicato alla bonifica degli edifici scolastici diversi lotti, rispettivamente da 140 mila, 150 mila, 61 mila, 85 mila e 200 mila euro. Quest'ultimo è ancora in corso».

Così Salvati: «La mia richiesta di una maggiore informazione dei cittadini è stata valutata positivamente. Il Pd stimolerà l'amministrazione a continuare a tenere l'attenzione sul tema, destinando maggiori fondi che permettano di proseguire l'opera di sensibilizzazione della popolazione».

Poggiana riferirà ai consiglieri a iter concluso

Atto aziendale di Asugi: per ora niente audizione

LA SEDUTA

Il direttore generale di Asugi Antonio Poggiana non illustrerà la sua proposta di atto aziendale in I commissione. Ne ha dato comunicazione il presidente della stessa commissione, Mirko Martini (Noi con l'Italia), all'inizio della seduta di ieri.

La richiesta di audizione era recentemente stata avanzata da Kevin Nicolini (Adesso Trieste). Martini l'aveva dunque fatta propria e trasmessa a Poggiana, che ora ha fatto pervenire il suo diniego per iscritto, specificando: «Sarà mia cura descrivere alla commissione comunale il nuovo assetto organizzativo dell'azienda quando sarà deciso. L'atto infatti già segue un iter legislativo predeterminato con regole trasparenti».

Al che le opposizioni sono insorte. «Poggiana aveva già dato il suo diniego a richieste analoghe delle circoscrizioni», ha detto Nicolini: «Eludere un invito istituzionale è uno sgarbo. Abbiamo perso



KEVIN NICOLINI
CONSIGLIERE DI ADESSO TRIESTE
CHE AVEVA RICHIESTO L'AUDIZIONE

un'occasione di confronto e i cittadini pagheranno delle scelte calate dall'alto». Per Alberto Pasino (Punto Franco) si tratta di «un'assenza inopportuna». Così Laura Famulari (Pd): «Perfettamente allineato alla condotta dell'assessore regionale alla Sanità Riccardo Riccardi, anche il direttore generale Asugi si nega al dialogo. Atti formali a mia prima firma, condivisi da tutta l'opposizione, in passato avevano già chiesto la convocazione in Consiglio comunale

di Riccardi e vertici Asugi per riferire sulle ipotesi di assetto organizzativo della sanità triestina. Da un dirigente tecnico ci aspettiamo maggiore rispetto verso le istituzioni e le migliaia di cittadini che hanno firmato per modificare l'atto aziendale».

Dai banchi della maggioranza, Corrado Tremul (Fratelli d'Italia) si è poi detto «d'accordo riguardo l'inopportunità della scelta di venire a riferire in aula soltanto a cose fatte». Il presidente del Consiglio comunale Francesco Panteca (Lista Dipiazza) ha invece difeso la linea del direttore generale: «Se Poggiana dovesse andare a riferire in tutti gli oltre 200 Comuni del Fvg ci impiegherebbe anni. La richiesta della commissione mi sembra un po' fuori luogo. È disponibile a spiegarci l'atto quando l'iter sarà concluso e va bene così».

In seguito è stata licenziata per il Consiglio una mozione di At, che chiede al sindaco di segnalare alla Regione «la necessità di una centrale unica di emergenza a servizio dell'area giuliana». Ciò dopo un acceso dibattito, in cui Angela Brandi (Fi) ha definito la mozione «superata e incoerente dal punto di vista istituzionale. Di recente il Consiglio regionale ne ha approvato una simile, sottoscritta da tutti i capigruppo di maggioranza. Riccardi ha già espresso parere favorevole». — L. G.



DOPO LA SENTENZA DI MERCOLEDÌ SUL CASO VIA CARDUCCI

«I protagonisti della sparatoria espieranno la pena patteggiata»

Il procuratore De Nicolò: «La vicenda non è ancora chiusa. Attendiamo l'esito degli accertamenti su chi ha effettivamente usato la pistola. Indagine in corso»

Gianpaolo Sarti

Chi ai domiciliari, chi in carcere. I dodici operai kosovari responsabili della sparatoria di settembre in via Carducci, che nell'udienza di mercoledì hanno patteggiato la pena, stanno già pagando il loro conto con la giustizia per ciò che hanno commesso. «La pena detentiva andrà espiata, non c'è la condizionale. Nessuno è uscito, nessuno sta uscendo», chiarisce il procuratore capo Antonio De Nicolò.

Nel giro di poco tempo, grazie alle indagini della Squadra mobile coordinata dal pm Chiara De Grassi, l'intero gruppo è finito davanti a un giudice: l'udienza di mercoledì in tribunale si è chiusa con un patteggiamento per tutti, dai 4 anni e 8 mesi per chi ha dovuto rispondere di concorso in tentativo omicidio aggravato, ai 2 anni e 6 mesi per l'accusa di concorso in lesioni volontarie aggrava-



Il procuratore capo della Procura della Repubblica di Trieste Antonio De Nicolò

te. **Procuratore, la vicenda, dopo l'udienza di patteggiamento, in realtà non è ancora chiusa?**

Sono chiusi i fatti qualificati come tentativo omicidio e lesioni personali aggravate. Ma ci sono ancora approfondimenti in corso sui reati con-

cernenti le armi. L'indagine preliminare è in svolgimento: attendiamo l'esito degli accertamenti per capire esattamente chi ha sparato.

Queste dodici persone tra l'altro stanno già scontando misure cautelari.

I patteggiamenti sono senza condizionale: la pena deten-

tiva andrà espiata. E le misure cautelari sono in corso: chi in carcere, chi ai domiciliari. Nessuno è uscito e nessuno sta uscendo.

I protagonisti della sparatoria verranno espulsi dall'Italia?

Il potere di espellere fa capo al questore. Generalmente

viene espulso chi non ha un'attività lavorativa, ma queste persone hanno un lavoro regolare in Italia e sono incensurate.

Quattro anni e otto mesi per un tentativo omicidio e 2 anni e 6 mesi per lesioni aggravate, non sono pene basse?

Innanzitutto le pene non sono affatto al minimo. Inoltre è importante precisare che il patteggiamento comporta lo sconto di un terzo a una pena ritenuta congrua. Patteggiare 2 anni e 6 mesi, ad esempio, significa che il giudice ha ritenuto equa la pena di 3 anni e 9 mesi. È per legge che la pena va scontata di un terzo per chi patteggia. Va poi spiegata un'altra cosa: il tentativo omicidio è stato attribuito solo a due imputati mentre per gli altri si parla di lesioni aggravate, ma non perché siamo noi – come Procura – ad aver ridimensionato la figura giuridica più grave, bensì perché è stato il Tribunale del riesame a pronunciarsi. La Procura si è uniformata a questa decisione.

Le indagini hanno chiarito fino in fondo il movente della sparatoria e della faida tra le due famiglie kosovare? Perché si era parlato sia di un regolamento di conti motivato da ragioni "sentimentali", sia degli interessi negli appalti collegati ai bonus edilizi.

Sussistevano entrambi i fattori. Ricordo che durante gli accertamenti è anche emerso che un gruppo contestava all'altro di aver sottratto un

appalto promettente. Recentemente si è verificato un altro episodio di cronaca che ha coinvolto persone kosovare: l'accoltellamento di piazza Garibaldi. La faida continua?

Non c'è alcun collegamento tra le persone protagoniste della sparatoria di settembre in via Carducci e quelle dell'accoltellamento di piazza Garibaldi, sebbene siano tutti di origine kosovara. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'INTERVENTO DEL COMUNE

In atto il restyling delle strade verso Domio

Il Comune ricorda in una nota che sono in corso i lavori facenti parte del "Programma sperimentale nazionale di mobilità sostenibile casa-scuola e casa-lavoro" per la riqualificazione dell'area in corrispondenza di Strada della Rosandra e Strada per San Giuseppe in località Domio: «I lavori prevedono la realizzazione di due isole salvagente, la messa in sicurezza dei percorsi pedonali presenti in zona mediante l'abbattimento delle barriere architettoniche, la posa di pavimentazione tattilo-plantare e la riasfaltatura di alcuni tratti di marciapiedi, nonché la riorganizzazione della viabilità e della sosta». È inoltre previsto «l'abbattimento di cinque olmi che saranno sostituiti da cinque nuovi tigli nostrani».

IL DIBATTITO

«Meno consumi per far fronte alla crisi energetica globale»

Così l'ad di AcegasApsAmga Gasparetto nel suo intervento al Circolo della Stampa «Tra le soluzioni anche i "cappotti" agli edifici»

Martina Steffinlongo

L'energia, tema vasto e di attualità, è stato protagonista del dibattito tra la giornalista Elena Comelli e l'amministratore delegato di AcegasApsAmga spa Roberto Gasparetto tenutosi ieri al Circolo della Stampa.

«La crisi energetica: dal globale al locale, quali politiche?», questo il titolo dell'incontro proposto dalla vicepresidente del Consiglio comunale Laura Famulari (Pd), che ha spiegato: «I recenti eventi in Ucraina hanno messo in luce la crisi energetica e la dipendenza dell'Italia dalla Russia, ma in realtà la crisi è iniziata molto prima del conflitto».

«Dalla Russia dipendiamo per circa il 40-45% del gas», ha commentato Comelli, evidenziando la presenza di soli tre rigassificatori sul suolo italiano. Questi impianti potrebbero essere affiancati a dalle metaniere, tuttavia ne servirebbero quattro per raggiungere lo stesso quantitativo di volumi prodotti da un solo rigassificatore.

«In Italia, Paese che non



Il dibattito di ieri al Circolo della Stampa. Foto Massimo Silvano

produce gas e che non utilizza il nucleare, la produzione derivante da fonti rinnovabili occupa una fetta ancora esigua», ha osservato ancora la giornalista.

«A livello locale ci sono diverse soluzioni percorribili», ha evidenziato Gasparetto. «L'obiettivo che si è data Acegas è quello di ridurre il bisogno di energia, progettando interventi di efficientamento energetico e fornendo agli utenti energia certificata verde».

Si tratta di interventi già noti, come la sostituzione del sistema di riscaldamento,

della caldaia o l'applicazione dei "cappotti" agli edifici; ma anche altri ancora poco conosciuti, come l'elettificazione dei consumi, che permette di eliminare il metano e, di conseguenza, anche le emissioni di Co2 collegate.

«Il bisogno di energia elettrica cresce – ha affermato Comelli – il processo di decarbonizzazione, l'aumento delle auto elettriche, l'elettificazione delle banchine nei porti, tutte queste operazioni porteranno a ripulire i consumi». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IN VIGORE DA OGGI

Nuove regole d'accesso all'Irccs Burlo Garofolo

Andrea Pierini

Scattano da oggi, venerdì 15 aprile, le nuove regole per accedere all'Irccs Burlo Garofolo, dove sarà obbligatorio indossare la mascherina Ffp2 e sottoporsi agli ormai consueti controlli come la misurazione della temperatura corporea.

Partendo dalle visite ai pazienti ricoverati, è necessario essere maggiorenni e in possesso di Green pass rafforzato (tre dosi di vaccino o due più guarigione). Senza quest'ultima certificazione o in caso di esenzione è richiesto un tampone non più vecchio di 48 ore. L'accesso ai reparti è consentito a un visitatore al giorno e per non più di 45 minuti e l'orario andrà concordato con il personale del reparto in quanto non è possibile, in caso di più pazienti nella stanza, la presenza di più di un visitatore contemporaneamente. Non è consentito l'accesso ai reparti Covid.

Per quanto concerne gli accompagnatori alle visite ambulatoriali, si potrà entrare solo 15 minuti prima e l'accompagnatore, anche non vaccinato, potrà farlo solo se il paziente è minore o non autosufficiente. È previsto un secondo accompagnatore solo se indicato dal medico con richiesta formale.

Per quanto riguarda le ecografie anche legate alla gravidanza, la donna attenderà di-



L'ingresso del Burlo Garofolo

rettamente nella sala dedicata e poi potrà chiamare il partner, che dovrà attendere al piano terra e avere il Green pass come per l'accesso dei visitatori, al momento dell'ingresso in ambulatorio. Per l'accesso dell'accompagnatore – un familiare o un caregiver – in sala parto sarà necessario il Green pass rafforzato e il tampone, non più vecchio di 48 ore, e bisognerà rispettare rigorose misure di accesso come non toccare nulla, non uscire dalla stanza e non manipolare cellulari.

Per l'accesso alle terapie intensive neonatali è necessario il Green pass rafforzato o tamponi da effettuare in maniera regolare sulla base delle indicazioni del personale del reparto con cui, inoltre, stabilire gli orari di visita. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SCUOLA

Concorso in dialetto: prorogati i termini

Per tutti gli studenti che avrebbero voluto cimentarsi con il dialetto triestino partecipando al concorso "Fioi come noi", ma non hanno ancora concluso i propri elaborati, c'è una buonissima notizia. Il Circolo della Stampa di Trieste, visti gli strascichi delle problematiche Covid e l'ormai prossima conclusione dell'anno scolastico, ha deciso di estendere i termini per la presentazione dei materiali, in poesia, prosa e audiovisivo, fino al 31 dicembre. Perciò anche durante le vacanze estive, sotto il sole di Barcola o di qualche località marittima o montana, così come nel periodo autunnale, ci si potrà cimentare nell'impresa. E potranno eventualmente farlo anche i ragazzi che tra sei mesi inizieranno le scuole superiori. Coloro che invece avessero già fatto pervenire al Circolo i propri elaborati avranno la facoltà di annullarli e di ripresentarli con qualsivoglia modifica. Il monte-premi è particolarmente ghiotto: ammonta a circa 4000 euro ed è riservato agli alunni delle superiori nell'ambito territoriale di Trieste e degli istituti sloveni e croati con lingua d'inssegnamento italiana. —

G.B.

IL CASO RESINOVICH

I familiari di Lilly non si arrendono: «No all'archiviazione per suicidio»

La cugina portavoce del disagio di amici e parenti: «Troppe cose, dopo quattro mesi, non tornano»

Laura Tonerò

«Così come servono precisi indizi per accusare qualcuno per un omicidio, servono prove concrete anche per archiviare una morte come suicidio». Sono passati ormai quattro mesi da quando, quella mattina del 14 dicembre del 2021, Liliana Resinovich uscì per l'ultima volta dal suo appartamento di via del Verrocchio. Non ci sono indagati per la sua morte, non sono stati trovati indizi utili ad avvalorare l'ipotesi dell'omicidio. Ma i familiari e gli amici di Lilly non ci stanno e, di fronte all'ipotesi di un'archiviazione da parte della Procura per suicidio, alzano già le barricate. «Solo di fronte a delle prove certe, tangibili, ci arrenderemo – sostiene la cugina di Liliana, Silvia Radin – altrimenti non accetteremo che si archivi la morte di Lilly come suicidio solo perché non si è riusciti a trovare altro o comunque



I familiari di Lilly in un'immagine scattata due mesi fa accanto alla tomba della 63enne. A lato Liliana Resinovich

a trovare una prova che sciogla questo mistero».

La stessa Radin raccoglie quello che è un sentire comune tra i familiari e gli amici di Liliana. «Dopo quattro mesi – sottolinea – non sappiamo ancora quando sia morta, come sia morta, ovvero cosa abbia determinato quello scompenso

cardiaco. Non sappiamo se siano state fatte le analisi botaniche per capire se il corpo sia arrivato lì in un secondo momento, e ci sono ancora troppe cose che non tornano. Troppe. E ci sono stati, a mio avviso, anche dei ritardi nell'avvio delle indagini». I familiari attendono insomma da un mo-

mento all'altro un colpo di scena, un dettaglio che scioglia i nodi che legano ancora il giallo di Liliana. «Se il caso viene archiviato come morte da suicidio – anticipa la cugina – andremo avanti: per noi non finisce qua».

Ieri mattina l'amico di Lilly Claudio Sterpin è andato

a portare una pianta accanto alla targhetta 2014 di una delle fosse comuni del cimitero di Sant'Anna, dove riposa la 63enne. Dice una preghiera su quella tomba ogni settimana. «Sono ancora fiducioso», insiste: «Chi ha fatto del male a Liliana verrà trovato. Ora non mi resta che il ricordo e

la possibilità di andare a portarle un fiore».

Il marito di Liliana Resinovich, Sebastiano Visintin, ieri era a Roma per partecipare in diretta a una puntata del programma «I fatti vostri». Intervistato da Salvo Sottile, ha ricordato i momenti felici della coppia, esprimendo dal canto suo, ancora una volta, forti perplessità sulla possibilità che la moglie si sia tolta la vita.

A dedicare un ricordo alla donna a quattro mesi dalla sua scomparsa, ieri è stata anche Gabriella Micheli, vicina di casa e amica di Lilly. Micheli ha pubblicato una poesia: «Era uno dei testi preferiti da Lilly», spiega. «Quando non mi vedrai, quando non ci sarò più, tu cercami, chiudi gli occhi e cercami tra i tuoi ricordi», recitano le prime righe. Allo stesso modo, però, la vicina condivide un'altra frase, sibillina: «Quando suona il campanello della loro coscienza, sono molti a fingere di non essere in casa».

Poche righe, non casuali, che fanno trasparire i dubbi e le domande che anche i vicini nutrono sulla morte dell'amica. Nicodemo Gentile, presidente dell'Associazione Penelope e legale del fratello di Liliana, Sergio, si limita ad augurare «che arrivino delle risposte il prima possibile, perché per i familiari è lancinante attendere per mesi sospesi a questa ipotesi. Attendiamo fiduciosi».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Venti poliziotti penitenziari su 130 iscritti alle università telematiche Le giornate per la preparazione di esami e tesi influiscono sui turni

Agenti sotto organico in carcere: pesano anche i permessi laurea

IL FOCUS

C'è una corsa da parte degli agenti della Polizia penitenziaria della «Ernesto Mari» a iscriversi a corsi di laurea proposti da una delle tante università telematiche. Così, decine di agenti macinano online esami su esami, con dei casi limite come quello di una poliziotta del Coroneo che ha sostenuto ben quattro esami in un giorno. Una legittima spinta a una crescita culturale, non senza conseguenze per la gestione del personale di sorveglianza del carcere.

Su 130 agenti oggi in forza nella casa circondariale triestina, 20 attualmente sono iscritti a università a distanza come E-Campus, piuttosto che Pegaso, Niccolò Cusano o Universitas Meractorum. Università private che operano con modalità telematiche, nate dopo la riforma Berlinguer che mirava ad agevolare gli studi universitari al fine di incrementare il numero di laureati in Italia.

Il ministero dell'Istruzione dell'Unione europea ha emanato, il 13 luglio 2001, una risoluzione sull'e-learning, incoraggiando gli Stati membri a trovare nuovi metodi di insegnamento. Di seguito il Parlamento e il Consiglio europeo



IL CARCERE «ERNESTO MARI»
LA CASA CIRCONDARIALE
DI VIA DEL CORONEO. FOTO LASORTE

hanno pensato di supportare, con diverse iniziative, gli Stati Membri nel settore dell'insegnamento a distanza, in particolare in quello universitario. Per quanto riguarda l'Italia, le Università telematiche non statali riconosciute dal Miur al momento sono undici. La maggior parte di questi istituti ha sottoscritto delle convenzioni con le amministrazioni che gestiscono forze dell'ordine. Da allora tra i poliziotti, i carabinieri e i finanzieri anche triestini gli studenti universitari sono aumentati a dismisura. Alcuni abbandonano dopo qualche anno, altri centrano l'obiet-

tivo laureandosi.

«La crescita culturale del personale è sempre ben accolta e va certamente stimolata – valuta il direttore della casa circondariale «Ernesto Mari», Graziano Pujia – ma ciò determina delle difficoltà di gestione per la conseguenziale concessione dei permessi studio previsti». Perché agli iscritti all'università vanno garantiti turni agevolati, permessi studio come quello di quattro giorni prima di ogni esame oltre a quello previsto per il giorno della verifica, e venti giorni per la stesura della tesi di laurea. In un comparto già sotto organico, questi permessi pesano. Basti pensare come nella casa circondariale triestina attualmente i detenuti sono 175, con punte che lo scorso anno hanno sfiorato anche le 200 presenze, a fronte invece di una capienza prevista di 138 detenuti. L'organico della Polizia penitenziaria al Coroneo oggi conta 130 unità, a fronte di una previsione di 147. Inevitabile che in questo quadro, che vede già delle serie criticità – gli stessi sindacati denunciano da anni la forte pressione cui è sottoposto il personale –, turni agevolati e ore e ore di permessi pesano, con un aggravio di lavoro per gli agenti regolarmente in turno. —

L.T.

Il tuo sostegno vale

2xMILLE

SCRIVI IL CODICE **D43**

NELLA TUA DICHIARAZIONE REDDITI

È UNA SCELTA LIBERA E NON TI COSTA NULLA

2xmillelega.it

Il fenomeno

Alcol, il Covid fa salire i pazienti del 10%

La pandemia ha sviluppato il consumo solitario e nuovi canali d'approvvigionamento online e a domicilio specie tra i ragazzi

Andrea Pierini

Un incremento del 10% dei pazienti in carico, influenzato dal lungo periodo pandemico, che ha registrato appunto un aumento dell'approvvigionamento di bevande alcoliche attraverso differenti canali. Il quadro che emerge a Trieste dalla Struttura complessa disturbi comportamentali e da sostanze legali del Dipartimento dipendenze dell'Asugi è allarmante.

«Per quanto riguarda il numero di consumatori di sostanze alcoliche a rischio – spiega infatti Gianfranco Bazo, direttore facente funzioni della Sc – il Friuli Venezia Giulia ha dei dati superiori alla media nazionale, come peraltro tutte le regioni del Nordest. In questi ultimi due anni la pandemia, con il conseguente isolamento e le difficoltà sociali, lavorative e familiari, ha facilitato un uso compensatorio e lenitivo delle bevande alcoliche». Il Covid ha cambiato pure le abitudini del consumo di alcol: «Le limitazioni delle attività e di accesso ai luoghi d'incontro – prosegue lo stesso Bazo – ha favorito un cambio delle modalità nel consumo di alcolici, effettuato così in modo più ritratto e solitario, oppure anche in gruppo, ma in posti comunque meno visibili, e ciò ha riguardato in particolare i più giovani. L'approvvigionamento delle bevande alcoliche, oltre alla grande distribuzione, ha visto emergere canali alternativi, come la vendita online e la consegna a domicilio, eludendo più facilmente il divieto di vendita ai minorenni».

Nel 2021 il Dipartimento di prevenzione ha preso in cura 1.097 persone con problemi alcol-correlati, di cui il 74,5% uomini e il 24,5% donne. I nuovi accessi sono stati 287. L'incremento rispetto al 2020 è stato di circa il 10%. La fascia d'età maggiormente rappresentata è quella tra i 50 ed i 59 anni, con il 27% degli utenti. L'accesso alla Sc è libero, dal lunedì al venerdì, dalle 9.30 alle 13, e la presa in cari-

co viene concordata dopo una cosiddetta "valutazione multidisciplinare". Il servizio pubblico, inoltre, collabora con varie associazioni di volontariato – Astra, Hyperion, Alcolisti Anonimi, Acat, Al Anon Familiari – presenti sul territorio giuliano con 25 gruppi d'aiuto che costituiscono un'opportunità di accesso o continuità dei percorsi d'emancipazione dall'alcol-dipendenza,

Nel 2021 prese in cura 1.097 persone, di cui tre su quattro uomini: 287 i primi accessi

nonché di sensibilizzazione alle problematiche alcol-correlate. «Particolare attenzione – aggiunge il direttore – viene dedicata alla partecipazione ai gruppi terapeutici e al coinvolgimento dei familiari. La Sc di Asugi, inoltre, è anche sede di una Residenza Specialistica Alcolologica organizzata secondo i principi di un percorso terapeutico di comunità».

Proprio quello di aprile è il mese della prevenzione alcolologica e in questo senso l'appello dei professionisti è di sensibilizzare le persone e le istituzioni in quanto non è facilmente quantificabile l'impatto negativo del consumo di alcol su salute e sicurezza della popolazione. Bazo auspica un cambio nelle abitudini e, soprattutto nei messaggi, «c'è l'esigenza di trovare un bilanciamento tra la tutela della salute e gli interessi commerciali. Bisogna però arrivare a riconoscere i problemi correlati al consumo di alcol come una priorità di salute pubblica attuando misure adeguate a diversi livelli. Oggi l'assunzione di alcolici viene associata nei media a situazioni di successo e socialità che ne inducono il consumo. Bisognerebbe inoltre modificare i messaggi da "bevi responsabilmente o moderatamente" a "meno è meglio, zero è il top"».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Bruno non tocca un "goccio" dal 2020 dopo aver avuto una ricaduta
«Difficile capire che hai un problema che non puoi risolvere da solo»

«La voglia di bere diventa più forte del senso di colpa»

LA TESTIMONIANZA

«**D**iciamo che non ho smesso, non ho ancora ricominciato. Penso l'abbia detto Vasco Rossi e alla fine è una frase in cui mi riconosco». Bruno, nome di fantasia, ha poco meno di 60 anni, l'alcol è stato la priorità per un pezzo della sua vita e oggi non tocca un "goccio" dal 2020, quando ha avuto una ricaduta a causa del lockdown.

Oggi come va?

«Devo stare attento a non bere. La cosa più difficile è resistere. La droga la compri solo in certi posti o comunque devi fare fatica per trovarla, l'alcol invece te lo portano anche a casa e quindi diventa molto facile "cadere" di nuovo».

Cosa ti ha fatto smettere?

«La prima volta che ho smesso è stato grazie a mia figlia. Ho capito che lei mi vedeva come un fallito e quindi ho deciso di smettere. Pensavo di riuscirci da solo, ma è molto difficile e quindi mi sono fatto aiu-

tare dal personale Asugi. Sono persone fantastiche e riescono ad aiutare davvero le persone. È stato difficile capire che nessuno ti giudica e che alla fine hai un problema che non puoi risolvere da solo».

Nel 2020, poi, una ricaduta.

«Sì, è successo che una sera da solo sono uscito per festeggiare la conclusione di un lavoro e con superficialità mi sono preso una birra con la solita scusa: tanto riesco a controllarmi. Sono tornato a casa alle otto del mattino e penso di aver bevuto anche il Nilo.



LO SCENARIO

Il disagio e le soluzioni

A lato un gruppo di giovani su una panchina con delle birre: il fenomeno dell'abuso di sostanze alcoliche è presente purtroppo anche tra le giovani generazioni. In alto la sede del Dipartimento delle dipendenze di Trieste, all'ex Opp di San Giovanni.

Quando mi sono svegliato mi sono sentito uno schifo ma la voglia di alcol era più forte del senso di colpa. La mia famiglia ha capito anche da lontano che qualcosa non andava e sono tornati subito facendo sì che un piccolo errore non cancellasse tutto quello che di buono avevo fatto».

Come hai iniziato?

«Bere alcol ti aiuta a non avere freni. Sono una persona timida e mi piacciono gli eccessi. La droga mi faceva paura, alla fine all'epoca c'era l'eroina e non ne sapevo abbastanza. Il vino era "figo" e anche socialmente accettato. Lo stare sempre ubriaco mi aiutava a vedere il mondo in maniera migliore. Poi, come tutte le dipendenze, ne dovevo avere sempre di più e a quel punto tutto mi è scoppiato in faccia. Poi ci sono i dolori fisici, il bruciore di stomaco, tante cose che da ubriaco non senti ma che ti fanno male». — AN.PI.



CioccolatiAmo

Fiera/Fabbrica del Cioccolato

Buona Pasqua



dal 16 al 18
aprile 2022

Tarvisio

Piazza Unità



La tendenza



IL MERCATO

Le eccellenze



Confartigianato "traccia" le tendenze: uova e colombe artigiane convincono e, come sintetizza il referente del settore Giorgio Venudo, «le imprese artigiane devono fare i conti con il rincaro delle materie prime e la difficoltà a trovare il packaging, ma sono confortate dai consumatori». Chef Matteo Metullio (foto) indica nelle «materie prime di qualità» e nella «manodopera le differenze tra prodotto industriale e artigianale».

I RICONOSCIMENTI TOP

Il podio di Forbes



Forbes Italia mette sul podio delle migliori colombe artigianali due dei celebri lievitati pasquali che hanno a che fare con Trieste. A ricevere il riconoscimento sono le colombe di Pintaudi e Domori, afferenti al Polo del Gusto del Gruppo Illy. Quella di Pintaudi è fedele alla tradizione, arricchita da arancio candito di origine italiana e ricoperta dalla tradizionale glassa di zucchero e mandorle.

LE SPECIALITÀ

ISABELLA FRANCO

La qualità costa. Ma, pure in tempi non semplici, i consumatori sembrano comunque premiarla. A pochi giorni dalla Pasqua, anche quest'anno si nota infatti una certa tendenza a consumare prodotti artigianali, soprattutto uova e colombe, in certi casi addirittura stellati. Sulla tavola delle feste, insomma, chi se lo può permettere non rinuncia ai cosiddetti "dolci gourmet", che pure hanno un costo nettamente superiore rispetto alle classiche offerte da supermercato, garantendo in cambio gusto e qualità talvolta nemmeno paragonabili.

«La differenza – spiega dall'alto delle sue due stelle Michelin Matteo Metullio, assieme a Davide De Pra chef dell'Harry's di piazza Unità – sta nell'utilizzo di ingredienti di elevata qualità e nella manodopera. Per la nostra colomba, nelle varianti "albicocca" e classica, ci vogliono due giorni e mezzo di lavorazione, tra impasto, prima e seconda lievitazione. Le colombe industriali riescono ad avere un prezzo basso perché non utilizzano il lievito madre, riducono molto i tempi di lavorazione e risparmiano sugli ingredienti, anche per le grandi quantità. Anche il packaging è più basilico».

All'Harry's in effetti la scatola è ricercata come il contenuto. Ma un comunicato di Confartigianato fa sapere che que-

CONFEZIONI E LAVORO A MANO
SOPRA ALCUNI PRODOTTI "MARISA" E LE PREPARAZIONI ALL'HARRY'S

st'anno, oltre al rincaro delle materie prime e dell'energia, a rovinare la festa c'è anche la difficoltà a trovare confezioni di qualità. «Ci sono state lunghe attese – sottolinea il capocategoria regionale del settore dolciario di Confartigianato Fvg Giorgio Venudo – e, in alcuni casi, è stato relativamente più facile approvvigionarsi sulla piazza estera che non su quella italiana».

I primi bilanci del settore dolciario artigiano, tuttavia, sottolineano una chiara tendenza: «Le uova al cioccolato reggono e la richiesta continua a essere in linea con l'anno scorso, con-

fermando così la tendenza alla crescita», sintetizza Venudo: «La richiesta di cioccolato ha mantenuto la crescita dello scorso anno, anche se la materia prima all'origine ha subito un incremento a due cifre, per gli artigiani». Per capire meglio l'andamento delle vendite di colombe e dolci pasquali occorrerà comunque attendere il post-festività: lo scorso anno a Trieste le spese per le colombe crebbero del 151%.

Al di là della colomba dell'Harry's, a Trieste non mancano ad ogni modo le alternative gourmet. Da Maritani, oltre alla classica con i canditi, si può scegliere una versione "arancia e cioccolato", mentre la Pasticceria Marisa in vendita al Bar X e al Caffè Vatta, in aggiunta a quella tradizionale,

propone addirittura una versione "pesca e lavanda" e una profumata "melissa, limoncello e limone".

Secondo Forbes Italia, infine, a Trieste viene prodotta una delle migliori colombe artigianali d'Italia: è quella di Pintaudi, parte della famiglia del Polo del Gusto del Gruppo Illy, come Domori che, oltre alle uova di cioccolato da primato, rientra nella stessa classifica con la colomba al cioccolato, frutto di 40 ore di lievitazione naturale, e al gianduia, in versione Piemontese. Realizzata con un impasto morbido a base di cacao e nocchie. Il tutto ricoperto da glassa alla nocciola del Piemonte Igp, granella di zucchero e scaglie di cioccolato. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LE PRODUZIONI SU RICHIESTA DEL CLIENTE

Anelli e chiavi d'auto: nelle uova le sorprese su "commissione"

Micol Brusafferro

C'è chi, domenica, scartando un uovo pasquale, potrà trovare un gioiello, un anello di fidanzamento o addirittura le chiavi di un'automobile nuova. Oltre ai dolci della tradizione e alle immancabili idee originali e golose, non sono pochi i triestini che hanno scelto di rivolgersi a laboratori e pasticcerie per stupire il destinatario dell'uovo con, è proprio il caso di dirlo, una sorpresa indimenticabile. La richiesta in certi casi è infatti quella di inserire all'interno del "contenitore" di cioccolata gadget davvero speciali: si va dai piccoli pensieri per i bambini, con i giocattoli

più desiderati, per salire di costo quando si tratta di "accontentare" gli adulti. «In questo periodo siamo alle prese con la preparazione di tanti dolci tipici», spiega Sebastiano Scagianti di Eppinger e Bon Bon: «Pinze, titole, colombe, con varie farciture, tra pistacchio, frutti di bosco e creme, oltre alle produzioni più classiche. E poi c'è la sezione delle uova e dei diversi "soggetti" realizzati in cioccolato». Ed è qui che scatta la fantasia: «Ci portano un po' di tutto. Si tratta di pensieri che variano a seconda dell'età di chi riceverà il regalo. L'oggetto più costoso quest'anno è un paio di chiavi, di un'auto nuova». Stessa tenden-



Le golosità in vendita da Eppinger. Massimo Silvano

za rilevata anche da Lisa Angelini, di Liberty: «I gioielli non mancano sicuramente. Anelli, collane e braccialetti. In più tre persone ci hanno consegnato delle lettere da inserire». Dichiarazioni d'amore, messaggi profondi. «E ci chiedono anche di decorare l'uovo – aggiunge Angelini – con il nome della persona a cui verrà recapitato. Per il resto anche noi

prepariamo tanti dolci tipici. Quest'anno tra le particolarità abbiamo la colomba citruslampone, con gli agrumi e un gusto molto fresco. E poi prodotti vegani o senza zucchero, per accontentare tutti».

Ma al di là dell'uomo di cioccolato con il contenuto a sorpresa, un po' ovunque sono ore di caccia alla golosità da sistemare sulla tavola di Pasqua

o Pasquetta, da condividere in famiglia e con gli amici. Oltre ai triestini, in questi giorni sono tanti anche i turisti che "busano" dai produttori locali per una prelibatezza non solo da gustare, ma anche da portare a casa come souvenir. E così, accanto alle idee più classiche, ci sono tante varianti. Sommersa dalle colombe, sfornate senza sosta da giorni, c'è ad esempio Chiara Soban, dell'omonimo laboratorio: «Punto soprattutto su quelle con lievito madre, anche con gusti particolari. Per le uova invece le novità sono quelle a metà, fatte da me, ripiene di semifreddo». Tra le tante proposte realizzate dai professionisti del settore anche quelle "fredde": Gelato Marco presenta oveti ripieni di gelato. Tripudio di cacao da Jazzin, con uovo ripieno di gelato al cioccolato e crema vanigliata. Da Arnoldo a Opicina l'uovo è ripieno di semifreddo al cioccolato bianco e al biscotto, con varie decorazioni. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LE GELATERIE

Le idee "fredde"



Tra le tante proposte a sfondo pasquale realizzate dai professionisti del settore ci sono in questi giorni anche quelle "fredde", ideate dalle varie gelaterie cittadine. Gelato Marco (nella foto) presenta oveti ripieni di gelato. Tripudio di cacao da Jazzin, con uovo ripieno di gelato al cioccolato e crema vanigliata. Da Arnoldo a Opicina l'uovo è ripieno di semifreddo al cioccolato bianco e al biscotto, con varie decorazioni

LA DISPUTA

Metanodotto sul Carso: il Comune di Aurisina al fianco dei viticoltori

L'ente si schiera con i produttori e in particolare con Kante sul cui terreno è prevista una nuova valvola della rete gas

Ugo Salvini / DUINO AURISINA

Una nuova valvola del metanodotto Snam, attorno a una superficie di duemila metri quadrati, da costruire nel cuore dei vigneti del Carso.

È questo il progetto che sta creando grande preoccupazione sia al proprietario del terreno direttamente interessato, Edi Kante, uno dei viti-

coltori più noti del Carso triestino, sia all'interno della categoria della quale lui stesso fa parte, che si sente minacciata perché, creato il precedente, in futuro potrebbero arrivare altri impianti in grado di ridurre d'ufficio il potenziale produttivo di un territorio già ridotto, perché schiacciato fra la costa e il confine con la Slovenia.

La Snam, forte del fatto di essere il principale operatore europeo nel trasporto e nello stoccaggio di gas naturale, vanta una serie di diritti derivanti da autorizzazioni già concesse.

L'Associazione dei viticoltori del Carso, che si è subito schierata con Kante, replica contestando la procedura, mentre il Comune di Duino

Aurisina, nel cui territorio si trova l'area coinvolta, si affianca al produttore nella sua battaglia: l'ente guidato dal sindaco Daniela Pallotta ha indetto per stamani una riunione urgente, per cercare una soluzione. «Innanzitutto – riferisce Erik Masten, della segreteria dell'Associazione degli agricoltori – il proprietario non è stato avvisato in fase di stesura del progetto. In secondo luogo il danno principale riguarderebbe Kante ma, in prospettiva, anche tutti i suoi colleghi, perché a livello d'immagine l'intera area ne verrebbe a perdere. E quella – precisa lo stesso Masten – è una zona nella quale spesso transitano turisti, richiamati anche dalla qualità dei vini locali. Giunti a questo punto, proponiamo di spostare la costruzione di quel tanto che permetterebbe di evitare l'invasione di un vigneto di pregio».

La Snam risponde spiegando che «tutte le opere relative al metanodotto Mestre-Trieste hanno ricevuto le necessarie autorizzazioni da parte



IL DIRETTO INTERESSATO

EDI KANTE: LA NUOVA VALVOLA SNAM È PREVISTA SU UN SUO TERRENO

L'amministrazione Pallotta ha indetto per stamani una riunione urgente per cercare una soluzione

Gli agricoltori: spostare l'opera evitando l'invasione del vigneto La Snam: il progetto ha tutte le autorizzazioni

dei ministeri competenti e sono state oggetto di conferenze dei servizi indette dalle regioni Veneto e Friuli Venezia Giulia – si legge in una nota – che hanno approvato il progetto, dichiarandone la pubblica utilità, indifferibilità e urgenza, nonché la conformità urbanistica, e apponendo il vincolo preordinato all'esproprio. Gli interventi previsti – prosegue il testo della compagnia – riguarderanno principalmente il necessario inserimento di una valvola di intercettazione del flusso del gas sul metanodotto esistente, all'interno di un'area recintata e mascherata da essenze arboree».

«La società tiene a chiarire che i lavori non comprometteranno in alcun modo i territori interessati. Snam realizza metanodotti e impianti da oltre ottant'anni – conclude il comunicato – avendo cura dell'ambiente e degli ecosistemi, al termine dei propri cantieri, effettua sempre ripristini utili a riportare i luoghi alle condizioni originarie».—

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il video celebrativo presentato nella sede dell'Irci ripercorre le tappe più significative della società nautica testimone del Novecento

Da Isola d'Istria a Muggia I novant'anni della Pullino raccontati in un dvd

L'ANNIVERSARIO

MUGGIA

Sorta a Isola d'Istria poco meno di un secolo fa, esattamente nel settembre del 1925. Costretta dagli eventi dell'epoca post-bellica all'inattività, nel 1955. Rinata nel 1960 a Trieste, anche sull'entusiasmo della popolarità conquistata in quell'anno da un grande campione sportivo isolano, Nino Benvenuti, medaglia d'oro nel pugilato ai Giochi di Roma. Arricchita in tutte le epoche dalle vittorie dei propri atleti. È questa la storia della Società nautica Pullino, dedicata soprattutto al canottaggio, di cui ieri è stato presentato, nella sede dell'Istituto regionale per la cultura istriano-fiumano-dalmata (Irci), il dvd che ne racconta i primi 90 anni di vita, «Orgogliosamente 90».

Un evento dedicato inoltre alla memoria di Emilio Felluga, apprezzato dirigente sportivo e storico presidente regionale del Coni, che fu per molti anni il testimone delle vittorie, della crescita, dello sviluppo della Pullino, dalla seconda metà degli anni '60, insediata a Muggia. Fra i primi successi che si ricordano con maggior entusiasmo la conquista del titolo italiano nella «jole a 4 esordienti» a Como, nel 1927, e l'affermazione ai campionati italiani nel fuoriscampo/outigger, specialità «4 con», a Pallanza nel 1928, che meritano all'equipaggio la convocazione nella rappresentativa italiana alle Olimpiadi di Amsterdam, dove conquistò la meda-



L'intervento di Degrassi all'Irci. Andrea Lasorte

glia d'oro, sempre nel '28. L'equipaggio era formato da Valerio Perentin, Giliante Deste, Nicolò Vittori e Giovanni Delise, timoniere Renato Petronio. Seguirono altri quattro titoli europei (Bydgoszcz 1929, Belgrado 1932, Budapest 1933, Lucerna 1934). Negli anni Deste e Delise vennero sostituiti con Francesco Chicco e Umberto Vittori.

Dopo la ripartenza degli anni '60, Malvino Stolfi, atleta sin dalla costituzione a Isola, con a fianco l'amico Giuseppe (Pini) Drioli, seguiti da un motivato direttivo, iniziò una serata opera di proselitismo, sensibilizzando un numero ragguardevole di giovani volontari. Nel corso della presentazione, David Paulovich, presi-

dente delle Comunità istriane, ha definito il dvd «un'opera che rappresenta un traguardo della civiltà istriana». Franco Stener, presidente del Panathlon, ha ricordato i momenti salienti della vita della Pullino. Franco Degrassi, presidente onorario della Pullino, ha osservato che «quella della nostra società è una storia istriana, di cui Felluga è stato il testimone assoluto». Il presidente del sodalizio, Fabio Vascotto, soffermandosi sul presente, ha sottolineato che «la Pullino è orgogliosa dei risultati che stiamo ottenendo ancor oggi e delle presenze dei nostri atleti nelle rappresentative azzurre».—

U.S.A.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'EVENTO ENOGASTRONOMICO



"Teranum" torna a Portopiccolo dopo un'assenza di tre anni

I rossi dell'altipiano e gli ospiti pugliesi in vetrina a Sistiana

Torna dopo oltre mille giorni la rassegna "Teranum" nella cornice di Portopiccolo Appuntamento sabato 23 per la serie di degustazioni

DUINO AURISINA

Saranno i rossi del Carso a segnare, sabato 23, il ritorno, dopo più di mille giorni di assenza per pandemia, di una delle rassegne più sentite dai produttori vinicoli locali: «Te-

ranum». Dalle 16 alle 23, a Portopiccolo, una ventina di viticoltori locali, 13 della vicina Slovenia e cinque aziende provenienti dalla Puglia, proporranno i loro prodotti. Una vetrina di rossi (ad eccezione di quelli pugliesi) che nascono nell'area che corre da Muggia a Doberdò del Lago, passando dal ciglione al Carso interno della Slovenia, con punte in provincia di Gorizia. Un territorio sferzato dal vento del Nord, con viti che spun-

tano in mezzo alla roccia e che si fronteggiano col mare, per ricevere un'impronta unica. Nell'ambito di «Teranum» si potrà assaggiare il vino fresco e quello strutturato, il fermo e il mosso, il prodotto giovane e quello affinato, a dimostrazione dei progressi dei vignaioli locali e della versatilità della terra carsica. Protagonisti della giornata saranno i terrani e refoschi, in tutte le loro declinazioni, proposti in abbinamento con i formaggi del Carso. Particolare inedito, come detto, la presenza di alcune piccole produzioni pugliesi del Consorzio tutela vini doc Castel del Monte.

Le aziende locali presenti: Zidarich, Milic Zagrski, Škerk, Škerlj, Ostrouska, Bajta, Milic Stanko, Budin, Damjan Milic, Cacovich, Sancin Evo Oil & Wine, Vigna sul Mar, Grigic, Kocjancic, Merlak, Lenardon, Bole, Castelveccchio. Le slovene: Vina Slamjic-Perinova Kmetija, Vina Štoka, Vinska Klet Orel, Vina Vrabc, Vinakras, Vinska klet Štok, Cotova klet, Vina Cotar, Tavcar Emil in Ken, Vinarstvo Rebutla, Vinogradništvo Širca-Kodric, Cv-Colja Vito, Rencel boutique wines. Le pugliesi: Giancarlo Ceci, Cantine Torrenvito, Azienda vinicola Rivera, Cantine Fiore, Azienda agricola Santa Lucia.— U.S.A.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA DOPPIA DESTINAZIONE NEL FUTURO DELLA STRUTTURA

Oggi l'asta per l'ex Lido: hotel o hub d'accoglienza

MUGGIA

È fissata per oggi l'asta per l'ex Lido. Un appuntamento di notevole rilievo per un doppio motivo: da un lato perché si tratta di una storica struttura del territorio, dall'altro in quanto recentemente si è parlato, in termini molto concreti, della possibilità di trasformare l'ex hotel in un punto di accoglienza e ricovero per coloro che fuggono dall'Ucraina. A questo proposito è stato



L'ex hotel Lido

lo stesso sindaco Paolo Polidori a effettuare, nelle ultime settimane, alcuni sopralluoghi, alla presenza di altre autorità istituzionali, allo scopo di verificare l'adattabilità a centro d'accoglienza. L'eventuale aggiudicazione odierna, che sembra probabile, in quanto risulta potrebbero esserci anche più offerte, partendo dalla base d'asta fissata a un milione e 230 mila euro, rappresenta perciò una tappa decisiva.

Tutto dipenderà ovviamente dalle intenzioni dell'aggiudicatario, che potrebbe optare sia per un'immediata ristrutturazione a indirizzo turistico sia per un adeguamento temporaneo come centro d'accoglienza.— U.S.A.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LAUREA IN COMUNICAZIONE INTERLINGUISTICA

Angelika coniuga la passione per le lingue e il sociale

Nella sua tesi di laurea di 23 anni ha analizzato l'accessibilità di una pellicola per il pubblico generalista anche per chi ha disabilità

Nicole Cherbanchich

Attraverso la cornetta del telefono, si percepisce tutta la passione che innesca in lei il percorso di studi che ha intrapreso, una strada che un giorno la porterà a diventare traduttore o interprete. Una passione nata quand'era ancora piccola, con l'apprendimento dell'inglese, e che ha trovato la sua forma concreta non prima dei 17 anni, con la scelta di frequentare la facoltà di Comunicazione interlinguistica applicata. La 23enne Angelika De Marchis è della provincia di Frosinone, in Lazio. Nel marzo scorso ha conseguito la laurea nel corso triennale Sslmit, con il voto di 104 su un massimo di 110 con una tesi dal titolo "Il cinema accessi-



Angelika De Marchis con la sua tesi di laurea

bile e i suoi limiti: riflessioni teoriche e applicazioni pratiche sulle audio descrizioni facili da capire".

Prima di intraprendere il cammino universitario ha frequentato il liceo linguistico?

Ho frequentato il liceo classico. Non conoscevo altre lingue oltre all'inglese, infatti all'inizio, devo dire, ero un po' spaesata.

Quale background ci deve essere alle spalle di un giovane che decide di frequentare Comunicazione interlinguistica applicata?

Sicuramente devi avere delle conoscenze in almeno una lingua, come ce le avevo io. Ci vuole anche una predisposizione a imparare le lingue, pazienza e tanta apertura mentale.

Ci spiega l'oggetto della tesi?

Ruota intorno all'accessibilità nell'ambito cinematografico: ho analizzato la complessità di un film e ho cercato di capire se una pellicola desti-

nata a un pubblico generale potesse essere accessibile anche per un pubblico con disabilità funzionali o cognitive. Sono giunta alla conclusione che la produzione audiovisiva non è accessibile a tutti, per dir la verità siamo piuttosto lontani da raggiungere un buon livello d'accesso.

Uno tra i passaggi che l'ha sorpresa di più?

Ho analizzato un film del 2019, Piccole Donne: all'inizio non ero consapevole che un film potesse essere così complesso, così ricco di informazioni. Anche in quei momenti in cui sembra che non venga detto nulla. Poi, quando si passa alla traduzione, questi elementi sono ancora più difficili da rendere e una persona con disabilità non sempre riesce a coglierli.

Attualmente sta proseguendo con gli studi?

In questo momento, sto facendo una breve pausa per "ricaricare le batterie", ma ho intenzione di riprendere gli studi a settembre, iscri-

vendomi alla magistrale.

Terminata l'esperienza all'università, andrebbe all'estero? Per lavoro, ma anche più in generale, a vivere?

Sì, senza dubbio. Se dovesse esserci la possibilità, andrei senza il bisogno di pensarci due volte. Per essere un buon interprete non basta conoscere la lingua.

Di cos'altro c'è bisogno?

Certo, conoscere la lingua non è tutto. La cosa fondamentale è avere fiducia in se stessi, essere sicuri delle proprie conoscenze e di quello che si sta dicendo. Essenziale è quindi la fiducia e il sangue freddo. E poi bisogna conoscere anche la cultura... Sì, assolutamente. Conoscere la cultura ci aiuta a capire come porci con l'interlocutore: ci sono alcune culture, per esempio, che richiedono un certo tipo di formule o atteggiamenti. L'interprete deve saper "leggere" anche questo. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SI ALLARGA L'OFFERTA FORMATIVA

Due corsi magistrali per studiare meglio la terra e il mare dall'annata 2022-23

Sono Geofisica e Geodati e Science per l'ambiente marino e costiero: si avvarranno di cooperazioni esterne

Giulia Basso

Due nuovi corsi di laurea magistrale in due settori complementari, le Scienze della terra con Geofisica e Geodati, e le Scienze del mare con Science per l'ambiente marino e costiero. Per l'anno accademico 2022-2023 l'Università di Trieste arricchisce la propria offerta formativa con l'attivazione di due nuovi percorsi che condividono un approccio moderno e pluridisciplinare. Le due proposte verranno presentate in occasione di Porte aperte per le lauree magistrali, la manifestazione d'orientamento di UniTs in programma il 27, il 28 e il 29 aprile in modalità mista, in presenza e anche a distanza. Il 27 aprile si presenteranno i corsi dell'area delle Scienze sociali e umanistiche, il 28 aprile sarà la volta dei corsi dell'area Tecnologica scientifica e il 29 aprile di quelli dell'area delle Scienze della vita e della salute (tutte le informazioni su www.units.it).

Il primo dei nuovi corsi che verranno attivati, Geofisica e Geodati è stato ideato sulla scia dell'antica tradizione che

vede a Trieste, fin dai tempi dell'Impero austroungarico, la nascita di una comunità geofisica tra le più ampie e varie come competenze, a livello nazionale e internazionale.

"Abbiamo deciso di riaprire un filone di alta formazione con un aggancio al dottorato in Scienze della terra, fluidodinamica e matematica, legando il nuovo corso agli ultimi sviluppi nell'ambito della scienza dei dati", spiega il professore Michele Pipan, coordinatore del percorso. "I progressi nel campo della Data science si intrecciano profondamente con i metodi geofisici e rappresentano una preziosa cassetta degli attrezzi per affrontare al meglio le sfide future in questo campo, a partire da quella, cruciale, energetica. La capacità d'analisi di una grande mole di dati, che abbiamo ormai a disposizione grazie ai numerosi strumenti usati per l'osservazione del sistema terra, può essere sfruttata nei settori chiave della ricerca e dello sviluppo, come i rischi naturali, le georisorse, le fonti rinnovabili di energia e il Green Deal". Frutto di una collaborazione tra il

C-LAB

Due seminari sulla forza di parole e voce

Il C-Lab riparte con i suoi seminari @Business Lounge!, aperti a tutti gli iscritti all'Università di Trieste. Mercoledì 20 aprile dalle 14 alle 18 è in programma il laboratorio dal titolo "Storytelling and performance", che avrà come relatore Davide Calabrese e analizzerà l'importanza della comunicazione e la forza del racconto.

Giovedì 21 aprile dalle 9 alle 13, sempre con Davide Calabrese, sarà proposto il seminario "Ben detto, ben fatto": verranno analizzati il ruolo dell'oratore e l'importanza della voce. I seminari sono proposti in modalità ibrida: via Teams e nella sede dell'ex Ospedale Militare in via Fabio Severo 40. Data la capienza limitata, i posti in presenza sono disponibili fino a esaurimento (www.units.it).

G.B.



Un'immagine d'archivio della scalinata dell'ingresso dell'Università di Trieste in piazzale Europa

Dipartimento di matematica e Geoscienze, quello di Fisica e quello di Ingegneria e architettura il nuovo corso in Geofisica e geodati è realizzato in cooperazione con Ictp, Ogs ed Eni, che lo supporta anche dal punto di vista formativo. Potrà sfruttare l'ampia rete triestina di enti di ricerca e formazione coinvolti nel settore geofisico e sarà erogato in lingua inglese, con la volontà di porsi in uno scenario internazionale "sia perché la nostra posizione geografica lo richiede, sia perché la nostra rete di collaborazioni è molto estesa: ora stiamo cercando dei corsi partner in altre università per attivare, oltre ai già esistenti

scambi in sede di tirocinio e tesi, percorsi di doppio diploma", conclude Pipan. Anche il corso in Scienze per l'ambiente marino e costiero s'inserisce sulla scia di un'antica tradizione, segnando il ritorno nell'ateneo triestino della ricerca sul mare. "Dopo la chiusura, più di dieci anni fa, della laurea in Biologia marina, gli studi sul mare sono rimasti atomizzati in diversi corsi di studio - racconta Alberto Pallavicini, coordinatore della nuova laurea magistrale -. Ora vogliamo riproporre il percorso, ma con un approccio pluridisciplinare: abbiamo sviluppato una laurea di carattere gestionale, per for-

mare professionisti con competenze trasversali, in grado di interpretare i dati forniti dai chimici, dai geologi, ma anche dagli architetti e dagli economisti". Sarà una laurea realizzata in coordinamento con l'Ogs e guarderà, con la massima attenzione alla sostenibilità, sia al mare sia alla costa, un'area in cui, e il Golfo di Trieste ne è un esempio, spesso si svolgono numerose attività umane. Anche l'Arpa, dice Pallavicini, si è complimentata per l'iniziativa, perché così sul mercato locale si formeranno nuovamente giovani professionisti delle Scienze del mare. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL CALENDARIO

Il santo Passione del Signore
Il giorno è il 105°, ne restano 260
Il sole sorge alle 6.22 tramonta alle 19.50
La luna sorge alle 18.23 cala alle 6.00
Il proverbio Dio ti salvi
dai lampi e tuoni e dai tristi
che fanno i buoni

LE FARMACIE

Normale orario di apertura: 8.30-13 e 16-19.30
Aperte anche dalle 13 alle 16:
via Lionello Stock 9 (Roiano), 040 414304; via Oriani 2 (L.go Barriera), 040 764441; campo San Giacomo 1, 040 639749; piazza San Giovanni 5, 040 631304; via Giulia 1, 040 635368; piazza Giuseppe Garibaldi 6, 040 368647; via Dante Alighieri 7, 040 630213; piazza della Borsa 12, 040 367967; via Fabio Severo 122, 040 571088; via Tor San Piero 2, 040 421040; via Giulia 14, 040 572015; largo Plave 2, 040 361655; via Mascagni 2, 040820002; capo di Piazza Mons Santin 2 (già p. Unità 4) 040 365840; via Guido Brunner 14 angolo via Stuparich 040 764943; via Belpoggio 4 (angolo via Lazzaretto Vecchio) 040 306283; via della Ginnastica 6, 040 772148; piazza dell'Ospitale 8, 040 767391; str. per Lazzaretto 2 - Muggia, 040 2462462; via Guden, 27 - Basovizza, 040 226898 (solo su chiamata telefonica con ricetta medica urgente)
Aperte anche dalle 19.30 alle 20.30: piazza Virgilio Giotti 1, 040 635264
Aperta fino alle 21: via Guido Brunner 14, angolo via Stuparich, 040 764943
In servizio notturno dalle 19.30 alle 8.30:
Piazza San Giovanni 5, 040 631304

Per la consegna a domicilio dei medicinali, solo con ricetta urgente, telefonare allo 040-350505 Televisa
www.ordinefarmacistitrieste.gov.it

L'ARIA
CHE RESPIRIAMO

Valori di biossido di azoto (NO ₂) µg/m³ - Valore limite per la protezione della salute umana µg/m³ 240 media oraria (da non superare più di 18 volte nell'anno) Soglia di allarme µg/m³ 400 media oraria (da non superare più di 3 volte consecutive)		
Piazza Carlo Alberto	µg/m³	NP
Via Carpineto	µg/m³	NP
Piazzale Rosmini	µg/m³	NP
Valori della frazione PM ₁₀ delle polveri sottili µg/m³ (concentrazione giornaliera)		
Piazza Carlo Alberto	µg/m³	NP
San Lorenzo in Selva	µg/m³	NP
Piazzale Rosmini	µg/m³	NP
Valori di OZONO (O ₃) µg/m³ (concentrazione oraria) Concentrazione oraria di «informazione» 180 µg/m³ Concentrazione oraria di «allarme» 240 µg/m³		
Via Carpineto	µg/m³	NP
Basovizza	µg/m³	NP

NUMERI UTILI

Numero unico di emergenza	112
Acì Soccorso Stradale	803116
Capitaneria di Porto	040676611
Prevenzione suicidi	800 510 510
Amalia	800 544 544
Guardia costiera - emergenze	1530
Protezione animali (Enpa)	040910600
Sanità - Prenotazioni Cup	0434223522
Sala operativa Sogit	040662211
Vigili Urbani servizio rimozioni	040366111

SALUTI E BACI DA TRIESTE

DI FEDERICA ZAR

Trieste incorniciata da fiori rosa che ingentiliscono Palazzo Genel



SARA BURLO

Una cornice di fiori rosa ci ricorda e ingentilisce quella che dai primi del '900 fu una sede bancaria, prima della Banca Anglo-Austriaca, poi della Banca Commerciale Italiana e della Banca Commerciale Triestina e infine, dal 1938, della Banca Nazionale del La-

voro. La cartolina, proposta da Sara Burlo per la mostra "Saluti e baci", è dedicata a Palazzo Genel che affaccia su piazza Ponterosso, realizzato tra il 1876 e il 1878 su progetto dell'architetto Antonio Bacichi, nel luogo in cui sorgeva la casa settecentesca di Pie-

tro Antonio Rossetti, per il committente Alessandro Genel, ricco commerciante tessile. Dal progetto transfrontaliero "Saluti e baci" ideato e diretto da Lorena Matic, promosso dall'Associazione culturale Opera Viva, con il sostegno della Regione Fvg.

LE LETTERE

Post virus
C'è voglia di tornare a vivere pienamente

Carissimo direttore, le persone hanno voglia di tornare a vivere, faccio riferimento ai primi segnali positivi che vengono dal turismo. Proprio il 9 aprile scorso la bravissima giornalista Micol Brusaferrò scrive: "Locali esauriti in vista del prossimo week-end e nelle strutture ricettive tornano gli stranieri, "sold out" per la domenica di festa e, in alcuni casi, anche prima e dopo, per il sabato di vigilia e per il lunedì dell'Angelo". In questi primi week-end primaverili notiamo piazza dell'Unità riempirsi di turisti e residenti, così come il lungomare di Barcola e l'interno del Parco di Miramare, fino alla meravigliosa Baia di Grignano anche per la gioia degli addetti della ristorazione e dell'ospitalità: registrano

una buona affluenza. È evidente che alla luce del Covid-19 e del Putin-2022 che ha messo a dura prova la nostra industria turistica ora la gente ha voglia di evasione, di uscire e visitare posti nuovi. Non è un caso che, al rientro in città domenica sera si siano registrate code dalla Costiera a Barcola. Mi dicono che a Grado in tanti operatori prevedono per Pasqua "piena come un uovo" di turisti italiani ma anche di stranieri. Credo si spiega questa ripresa con la ragione semplice; in tanti hanno le tasche piene dell'eterno "blackout". Una voglia di vivere che è più che comprensibile: quando il bicchiere è colmo. Sentiamo la necessità, una vera necessità di tornare a una vita serena voltando pagina. Certo problemi e nubi buie all'orizzonte sono presenti, non è un caso che il premier Draghi abbia adombrato la possibilità di arrivare a certi razionamenti per potere tenere sotto controllo un'inflazione che ahimè vola sempre più in alto. Cerchiamo, possibilmente di rilassarci e chissà, maga-

ri qualcuno potrà programmare una vacanza dalle parti di Kiev e dintorni. Sarebbe davvero una bella cosa perché vorrebbe dire che la guerra in Ucraina finita con la stagione calda. Abbiamo tanto bisogno di pace e vivere la normalità quotidiana, gustandoci le bellezze del creato.

Claudio Visintin

Ucraina
Le radici della guerra

Gli eventi di guerra hanno matrici tra le più infime, compresa la "droga" di potere e denaro, spesso legata al mondo della politica che direttamente o indirettamente la determina, la genera, la garantisce, la alimenta. Perseguire questi scopi giustifica violenza, ingiustizia, barbarie, le guerre: interessi vergognosi, traffici di armi, gas, soldi. In gioco ci sono vite umane innocenti. Il presidente russo è attorniato da oligarchi che a

loro volta controllano feudatari e forse anche probabilmente complici occidentali e alleati asiatici. Di fronte alle atrocità il tempo del dialogo sembra svanito. La guerra economica? Non si tratta a mio avviso solo di difendere l'Ucraina ma la civiltà tutta, quella almeno che si ostina a dichiararsi forse con ipocrisia fautrice di democrazia e se non di questa almeno custode dei diritti umani premesse di principi di democraticità. A volte producono democrazie. Contro i "barbari" che gestiscono 90 milioni di ignari russi non si possono fare dei distinguo. La Cina per esempio ha interessi in tutto il mondo cosiddetto civile ma per interessi e per questioni ideologiche vuole restare imparziale. Non si può! Le restrizioni colpiscono indistintamente tutti: si scelga o con la pace o contro la pace o con le altre nazioni o contro tutte le nazioni. L'alternativa secondo me è essere correi. E così vale per quello che reputo il filo russo ungherese al potere. È talmente evidente il violen-

CIÒ CHE NON VA

Piazza Goldoni resta sporca nonostante le pulizie

Sul Piccolo di martedì scorso è apparsa una bellissima foto della città dalla Scala dei Giganti. La Scala ha un aspetto più decoroso, dovuto alla sorveglianza delle guardie giurate e la continua pulizia. Andrebbero però rimosse alcune scritte che si notano qua e là. La sottostante piazza Goldoni invece ha un aspetto piuttosto squallido. Mesi fa, dopo una manifestazione, sono comparse sulle colonne orribili scritte nere. Le luci tra le panchine non funzionano e il cosiddetto "porta Cd" appare spento. Il pavimento della piazza è in alcuni punti dissestato e si aspetta ancora un ripristino. Anche se la piazza viene regolarmente pulita, in alcuni momenti della giornata appare un'immondezzaio, soprattutto sotto le panchine. Le aiuole infine andrebbero curate un po' di più. Su tutto questo squallore troneggia la scritta sbiadita e ormai quasi illeggibile che ricorda la fondazione del nostro giornale. Chissà che non si possa fare qualcosa?

Patrizia Spanghero
pres. Comitato di quartiere

to dispotismo in Russia che la libertà è soppressa, da quella del solo pensiero alle sue espressioni. Così la prima vittima di questi atti criminosi sarà proprio la Russia, tradita e soprattutto derubata, proprio dai suoi oligarchi. Ho scoperto da poco la frase "non c'è peggiore ingiustizia che fare parti uguali tra disuguali" (don Lorenzo Milani). Qui è peggio: il patrimonio del popolo russo è bottino per pochi. Di fatto rubano al popolo! Le ricchezze e i lussi indecenti e maniacali dei neoricchi russi non lasciano dubbi.

Tullio Cappelli Haipel

Precisazione
Nessun sessismo ma iniquità provate

Chiarisco la mia affermazione oggetto di una recente segnalazione, dove sostenevo che spesso il carico di cura familiare ricade sulle donne. Non intendevo certo perpetrare uno stereotipo: in quel

GLI AUGURIDI OGGI



UCCIO
Compie oggi 100 anni: tanti auguri da chi gli vuole bene



PATRIZIA
Auguri per le tue splendide 70 candeline. Ti vogliamo bene



ANNALISA
Chi lo direbbe, sono 60. Tanti auguri da Robi, Samu, Mamma, Sonia e Robi, Diego e Filippo



ANTONELLA
Auguri da tutta la famiglia per i tuoi 50!

GIOCO DEL

LOTTO

Estrazione del
14/4/2022

BARI	54	72	12	85	58
CAGLIARI	83	61	41	53	55
FIRENZE	87	48	54	49	64
GENOVA	25	42	75	62	43
MILANO	6	64	8	61	26
NAPOLI	71	70	50	54	17
PALERMO	12	41	54	72	80
ROMA	89	32	80	8	75
TORINO	22	49	41	5	64
VENEZIA	78	8	56	74	14
NAZIONALE	50	54	56	78	30

10^e

LOTTO

COMBINAZIONE VINCENTE

6	25	48	64	78
8	32	49	70	83
12	41	54	71	87
22	42	61	72	89
Numero Oro	54	Doppio Oro	72	

SuperEnalotto

5 - 8 - 22 - 38 - 50 - 55

Jolly
12

Superstar
89

JACKPOT **189.100.000€**

QUOTE SUPERENALOTTO		
Nessun	6	- €
Ai 2	5-1	321.603,36 €
Ai 7	5	29.686,47 €
Ai 1.077	4	196,43 €
Ai 34.855	3	18,27 €
Ai 466.409	2	5,00 €

QUOTE SUPERSTAR		
Nessun	8+	- €
Nessun	5-1	- €
Nessun	5	- €
Ai 5	4	19.643,00 €
Ai 180	3	1.827,00 €
Ai 1.873	2	100,00 €
Ai 11.064	1	10,00 €
Ai 23.437	0	5,00 €

VICOLO SAN FORTUNATO

Attivato il semaforo “a chiamata” vicino l’asilo

È stato attivato, come previsto, ieri il nuovo impianto semaforico “a chiamata” realizzato in salita di Gretta, in corrispondenza dell’attraversamento pedonale posto all’altezza di vicolo San Fortunato.

L’impianto in questione – secondo una nota del Comune – ha lo scopo di incrementare la sicurezza di un attraversamento pedonale, “collocato in un tratto di strada caratterizzato da condizioni al contorno non particolarmente favorevoli (pendenza, velocità dei veicoli, presenza di marciapiedi di dimensioni ristrette) e interessato da un flusso pedonale strettamente legato alla presenza nelle immediate vicinanze di una scuola dell’infanzia”.

In particolare, il semaforo in questione permette ai pedoni e ai veicoli di transitare in quel punto mediante fasi semaforiche strettamente dedicate “svolgendo un ulteriore importante compito che è quello di



Il semaforo attivato ieri all'incrocio con vicolo San Fortunato. Foto Silvano

fluidificare il traffico veicolare mediante una regolamentazione temporale dell’attraversamento della carreggiata da parte dei pedoni”. In assenza di tale regolamentazione l’attraversamento avverrebbe, infatti, in modo casuale e determinerebbe continui “stop & go” (ferma-

ta e ripartenza) dei veicoli in corrispondenza delle strisce pedonali, con conseguente possibile formazione di code. Le fasi semaforiche dell’impianto sono state attentamente studiate, di concerto con i tecnici di Hera Luce, in funzione dei reali flussi pedonali/veicolari circolanti.

Nei giorni successivi all’attivazione del semaforo l’amministrazione comunale provvederà a monitorare il corretto funzionamento del nuovo impianto al fine di poter adottare i più opportuni provvedimenti correttivi che dovessero rendersi necessari.

“spesso” intendevo racchiudere un mondo di statistiche e dati oggettivi che vede ancora, purtroppo, una forte disparità di genere nella cura sia dei figli che dei familiari con disabilità. A partire dal fatto che gli uomini non hanno ancora un significativo congedo parentale obbligatorio e che nel 2020 le donne hanno perso il lavoro il doppio degli uomini. Nel caso in cui queste donne abbiano dei figli, sarà più difficile per loro immettersi nuovamente nel mondo del lavoro se non hanno un posto all’asilo nido (era l’assegnazione dei posti all’asilo il focus del mio intervento). Per quanto riguarda la cura di persone con disabilità, in Fvg tra i caregiver di persone affette da demenza e Alzheimer le donne sono il 77% e in Europa le donne lavoratrici spendono in media 26 ore a settimana in accudimento non pagato, contro le 9 degli uomini. L’iniqua distribuzione delle responsabilità di cura nel ciclo di vita di uomini e donne spiega alcune caratteristiche dell’impiego femmi-

nile, come la sua concentrazione in certi settori, il gender gap nella disoccupazione, la maggior presenza di lavori part time e precari. Il quadro di disparità di genere nella conciliazione tra vita lavorativa e familiare nulla toglie all’impegno che molti uomini mettono in queste attività e che sono convinta che vada riconosciuto a prescindere dal genere. Proprio per porre l’attenzione su questo genere di temi, Adesso Trieste ha appena avviato un gruppo di lavoro sui femminismi intersezionali, aperto a persone di ogni genere e orientamento, per affrontare nel modo più aperto e laico ogni forma di discriminazione.

Giulia Massolino

Pasqua Ecco perché si mangia agnello

Caro direttore,
rispondo alla garbata lettera dei signori Susanna Beira e

Marco Bertali “A Pasqua sia vegetariana-vegana”. L’agnello, per la religione cristiana e ancor prima per quella ebraica, è il simbolo di sacrificio per eccellenza e come tale più volte compare nell’Antico Testamento. Come nel libro dell’Esodo (Esodo, 12, 1-9), quando a proposito della Pasqua ebraica Dio disse a Mosè e Aronne: “Ciascuno si procuri un agnello per famiglia, un agnello per casa”. E poi ancora: “In quella notte ne mangeranno la carne arrostita al fuoco; la mangeranno con azzimi e con erbe amare. Non lo mangerete crudo, né bollito nell’acqua, ma solo arrostito al fuoco”. Nell’area mediterranea l’agnello si consuma da sempre e la gastronomia italiana ci regala piatti del calibro dell’abbacchio a scottadito della cucina romana, dell’agnello al forno pugliese, oppure di quello con piselli e uova della tradizione napoletana. Senza contare le costolette d’agnello impanate al forno oppure fritte, l’agnello con i carciofi, l’agnello al for-

no alla sarda (con patate, carciofi e mirto) o, dalla Toscana, lo spezzatino d’agnello alla cacciatora e quello in umido. Il Cristianesimo poi è onnivoro dall’origine e la macellazione degli animali e il consumo di carne fa parte integrante della Tradizione Cristiana. Il Figlio di Dio stesso, Gesù Cristo, ha mangiato ogni anno a Pasqua l’agnello cotto alla brace, per i primi 30 anni assieme a Maria Santissima e San Giuseppe, poi con gli apostoli e i discepoli. Anche Gesù mangiava l’agnello. Lo dice esplicitamente Lui stesso quando afferma: “Ho desiderato ardentemente di mangiare questa Pasqua con voi” (Luca 22,15). Per i cristiani scompare dunque il rito sacrificale dell’agnello come atto religioso, ma non la tradizione di cibarsi della carne d’agnello durante la Pasqua, al pari del maiale (cotechino, zampone, prosciutto, etc.) a Natale, che però non ha certo un significato teologico così marcato.

Salvatore Porro

TRISTIRICORDI

Quella raffica di mitragliatrice



Nella foto si notano gli effetti di una sventagliata di mitragliatrice sulla facciata della Scuola Guido Brunner a Roiano, tristi ricordi riaffiorati con l’attuale scontro in Ucraina.

Euro Benes

50 ANNIFA

ACURA DI ROBERTO GRUDEN

15 APRILE 1972

– Per conto dell’Istituto autonomo case popolari, sono stati ultimati i lavori di ricomposizione dell’alabarda fiorita, che costeggia la SS 14, quasi di fronte agli accessi del Centro di fisica.
– Il primo “hovercraft” con bandiera italiana, verrà impiegato a partire da giugno, sulla linea Trieste-Lignano con frequenza trigiornaliera. Il natante si muove su di un “cuscino” d’aria.
– Circa 300 famiglie, abitanti nella zona di salita Conconello, chiedono che l’attuale capolinea della linea “6” sia spostato dal giardino di Barcola allo stabile n. 213 del viale.
– Desolante lo squallore del pubblico giardino, che si trova in via d’Annunzio a fianco della scuola elementare di Muggia. Foglie marce ed immondizie nella vasca della fontana e cadente la pergola romana su cui fiorisce il glicine.
– La Comunità di Piemonte d’Istria festeggerà domani il Patrono S. Francesco da Paola, con una Messa celebrata in S. Antonio Nuovo da don Antonio De Santi. Sempre domani, saranno gli esuli di Verteneglio ad onorare il Patrono S. Zenone.

ORTIE GIARDINI

Semine e trapianti di primavera
Si può procedere ma attenzione
al terreno non ancora in temperatura
e ai “colpi di freddo”



DI DANIELA PERESSON*

Chi per piacere o per vera passione si cimenta con le pratiche dell’orticoltura biologica non resiste alla tentazione, ai primi tepori primaverili come quelli di questi giorni, di realizzare semine e trapianti delle più diverse orticole senza considerare, come più volte abbiamo suggerito, i rischi di mattutini abbassamenti termici, le basse temperature del terreno e la diversa sensibilità al freddo degli ortaggi coltivati.

Agli hobbisti va inoltre riconosciuta la necessità di “concentrare” i principali lavori nei momenti di maggior disponibilità di tempo e i prossimi giorni di festività, se le condizioni meteoriche lo permetteranno, potranno essere utilizzati allo scopo.

Proponiamo quindi per il periodo una serie di semine e trapianti, ormai possibili per tante orticole, escludendo però le classiche colture estive (pomodori, peperoni, melanzane, zucchine, cetrioli, ecc.) che dovranno attendere, per la messa a dimora, gli ultimi giorni di aprile o inizio maggio. Chi non ha ancora messo mano all’orto può certamente partire con alcune semine: ravanelli che crescono velocemente e richiedono solo attenzione nella distribuzione del seme per dare spazio alle radici di svilupparsi; radicchio (cicoria zucherina o bionda di Trieste) e lattuga (a foglia liscia o riccia di diverse varietà) da taglio, da coprire con tessuto non tessuto; rucola coltivata o selvatica, quest’ultima da preferire per il sapore più marcato e per ciclo vegetativo perenne che permette di dedicargli un angolo dell’orto tutto suo; bieta da foglia o da costa, colorata o bianca, che



Ravanelli

può essere seminata, ma anche trapiantata in questo periodo, rispettando una certa distanza fra le piantine per permettere la regolare crescita del cespo.

Anche la bietola da orto, di cui mangiamo le rosse radici, può essere seminata o meglio trapiantata in questi giorni, acquistando le piantine in un vivaio ben fornito.

Tra le orticole primaverili che arricchiscono le nostre insalate ricordiamo il cipollotto, è ormai troppo tardi per la messa a dimora dei bulbi, possiamo provare con le piantine (la raccolta sarà evidentemente estiva), da affiancare a quelle di cipolla da consumo invernale (bianche, rosse e dorate) e allo scalogno. Attenzione alle distanze d’impianto, alcune varietà di cipolla sviluppano un bulbo di buona pezzatura per cui diamo loro lo spazio necessario.

E non dimentichiamo le salutari crucifere, che devono essere presenti sulla nostra tavola in tutte le stagioni.

Abbandonate le tipologie invernali trapiantiamo nell’orto i cavoli cappucci primaverili, migliori le varietà precoci con testa “a punta”, foglie sottili e croccanti, preferibilmente da consumare crude!

*Aiab (Associazione italiana per l’agricoltura biologica)

ELARGIZIONI

In memoria della Signora Maria Gruden da parte delle famiglie Perini, Principe, Schich e Svava 70 pro BAMBINI DEL BURLO GAROFOLO

In memoria di Sergio Franceschin nel XII anniversario dai suoi cari 50 pro FONDAZIONE LUCETTA-OTA-D'ANGELO-HROVATIN

PICCOLO ALBO

Smarriti martedì 29 marzo scorso, intorno alle ore 9 la mattina, occhiali da vista da donna color rosso maculato con cordicella, nel percorso da via Giulia, all’altezza della palestra, a via Lazzretto Vecchio (a piedi e bus n.9).

Chiedo gentilmente, nel caso sia stato ritrovato, di contattare il numero cellulare 340-7393508, grazie.

Licia

Gli auguri per i COMPLEANNI e per gli ANNIVERSARI DI NOZZE vanno inviati a anniversari@ilpiccolo.it
Devono contenere: foto in formato jpg, nomi dei festeggiati e di chi li festeggia e recapito telefonico del mittente.

CULTURE

Cinema

Presentata la rassegna pluriennale fino al 2025. Prima sezione dal 9 al 16 maggio tra Lubiana Gorizia, Trieste e Nova Gorica con proiezioni di pellicole storiche e un convegno di esperti

La frontiera fra Est e Ovest raccontata dai film d'epoca Una Storia che si ripete

IL PROGETTO

Paolo Lughi

“Quello che durante la guerra erano Lisbona e Istanbul, adesso è Trieste. Spionaggio, controspionaggio, informatori, titini, antititini, stalinisti, antistalinisti. E in più diecimila soldati inglesi e americani, una popolazione simpatica ed entusiasta e marinai d'ogni paese: il mondo in una città”.

Questa descrizione di Trieste abbastanza nota fra i cinefili, arriva dal film hollywoodiano di spionaggio “Corriere diplomatico” di Henry Hathaway, col divo Tyrone Power. All'epoca, era il 1952, Trieste era al centro dell'attenzione mondiale in quanto terminale sud della “cortina di ferro”, uno dei luoghi chiave della linea di divisione fra i due nuovi blocchi geopolitici mondiali: le democrazie occidentali e il comunismo. Governo degli Alleati, incertezza politica, circolazioni di informazioni segrete fra Est ed Ovest, avevano fatto di questa città contesa un simbolo dell'idea di “frontiera”, con tutto ciò che essa implicava: Trieste come covo di spie, immersa in un clima di malaf-

fare. Una Trieste da “Terzo uomo”, verrebbe anche da dire, per citare la pellicola (premio Oscar) di sicuro più famosa sull'inizio della Guerra fredda.

Proprio “Il terzo uomo” - il cult-movie del 1949 di Carol Reed con Orson Welles, Joseph Cotten e la polesana Alida Valli ambientato nel dopoguerra in una Vienna divisa in quattro zone alleate - sarà uno dei film presentati e commentati all'interno di un vasto e impegnativo progetto culturale presentato per la prima volta ieri al Caffè San Marco di Trieste, che si concentrerà prevalentemente sulle produzioni cinematografiche del periodo 1945-1954 che riguardano Trieste, spaziando però nel contesto internazionale e soprattutto transfrontaliero. Si tratta del progetto pluriennale “Oriente-Occidente. La frontiera nel cinema e nella storia 1945-1954-2025”, che vedrà svolgersi un primo ciclo di eventi dal 9 al 16 maggio a Lubiana (Slovenska kinoteka), Nova Gorica (Kulturni dom), Gorizia (Palazzo del Cinema) e Trieste (Cinema Ariston), e proseguirà poi fino al 2025 nell'ambito delle iniziative per Nova Gorica e Gorizia Capitale europea della cultura.

“Oriente-Occidente”, idea-



“Il terzo uomo” con Alida Valli, 1949

to e promosso dal Kinoatelje di Gorizia con altri partner e il sostegno della Regione Friuli Venezia Giulia, è stato raccontato ieri da Mateja Zorn (Kinoatelje), Lorenzo Codelli (La Cineteca del Friuli), Chiara Barbo (La Cappelletta Underground di Trieste), Igor Prassel (Slovenska kinoteka di Lubiana) e Dunja Jelenković (Università Ca' Foscari di Venezia).

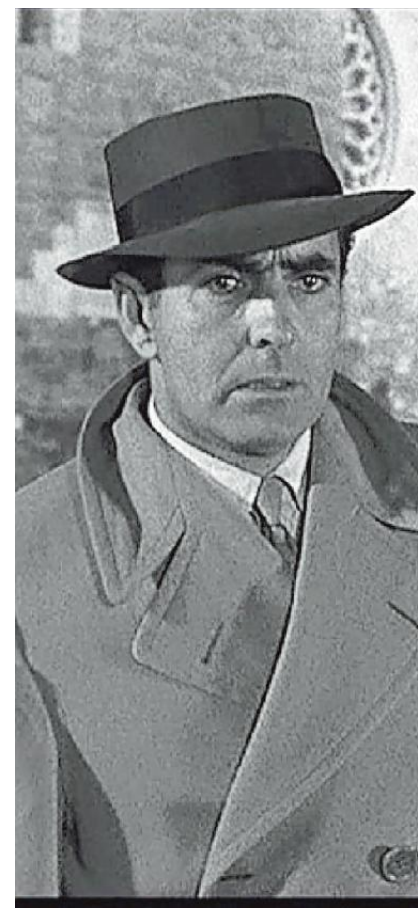
Concepito diversi mesi fa e partito dall'idea di una retrospettiva cinematografica dedicata al confine tra Italia e Jugoslavia nel periodo 1945-1954, il progetto inevitabilmente assume una connotazione attualissima ora che la tragedia dell'Ucraina si deve proprio a una situazione di frontiera, di sicuro nuova ma ben prefigurata dalla Guerra fredda. Durante il pe-

riodo 1945-1954, sia l'Italia, sia la Jugoslavia hanno dato vita a una produzione parallela di film e cinegiornali che, pur documentando gli stessi eventi, come accade oggi per l'Ucraina li racconta in un modo completamente diverso. Lavori inediti e oggi spesso introvabili che verranno presentati al pubblico nella settimana tra il 9 e il 16 maggio, quando si alterneranno interventi di studiosi di cinema e di storia, tra i quali Raoul Pupo, Gian Piero Brunetta, Jože Pirjevec, Kaja Širok, Štefan Čok, Katia Pizzi, Lorenzo Codelli, Paolo Caneppele, Marcel Stefančič, Alessandro Cuk. Oltre a “Il terzo uomo”, tra i film selezionati, girati in quel dopoguerra, si vedranno “Sulla nostra terra” (“Na svoji zemlji”, 1948) e “Trieste” (“Trst”,

1951) di France Štiglic, “La città dolente” (1949) di Mario Bonnard e “Cuori senza frontiere” (1950) di Luigi Zampa. A essere coinvolto nel progetto è un partenariato ampio, che include, tra gli altri, anche l'Associazione S-toria di Gorizia, la Casa del Cinema di Trieste, l'Associazione Nazionale Venezia Giulia e Dalmazia, il Cinit-Cineforum italiano di Venezia e il progetto europeo CBA Trieste-Cinematographic Battle for the Adriatic: Films, Borders and the Trieste Crisis (H2020 MSCA) dell'Università Ca' Foscari di Venezia. C'è da dire che, per Trieste, la tematica della frontiera è infine qualcosa destinato a essere atteso e a ritornare in eterno, come la fantasmatica donna al centro del romanzo “Appuntamento a Trieste” (1953) di Giorgio Scerbanenco: “Ho un appuntamento a Trieste. Non so quando lei arriverà, e dove la incontrerò ancora, ma l'aspetto. Cammino per le vie di questa città aspettando e guardando”.

Nel presentare il programma nel suo complesso Mateja Zorn, responsabile della programmazione del Kinoatelje, ha posto l'attenzione in particolare su “una storia che si ripete, importante e sempre attuale, in un contesto in cui riemergono pericolosamente tematiche da Guerra fredda che si credevano superate”.

Igor Prassel della Slovenska Kinoteka, ha presentato il programma di eventi che si terranno a maggio a Lubiana, sottolineando l'importanza di pellicole come “Trst”, lavoro di uno dei più importanti registi sloveni girato a Fiume, mentre il critico cinematografico Lorenzo Codelli ha messo in luce il fascino di una Trieste del Dopoguerra, e Chiara Barbo si è soffermata sul programma a Trieste dove è stata organizzata una passeggiata cinematografica sui luoghi che hanno visto la città come fulcro delle attività del Governo militare alleato. —



LUTTO

Letizia Battaglia: «A Trieste mi innamorai per la prima volta»

Morta a 87 anni la grande fotografa siciliana. Aveva passato parte dell'infanzia in via San Francesco. Nelle sue immagini le stragi di mafia e i loro mandanti

«A Trieste mi sono innamorata per la prima volta. Avevo nove anni e abitavo con i miei genitori in via San Francesco 72. Lui di anni ne aveva dieci, era biondo, portava i calzoni corti ed era il figlio di un' amica di

mia mamma. Si chiamava Fabio Fegiz e di questo mio sentimento, credo, non abbia mai saputo nulla. A Trieste ho imparato a ricamare e ad andare in bicicletta. La noleggiavo al giardino pubblico di via Giulia dove percorrevo i vialetti in leggera discesa con le gambe alzate sul manubrio. Talvolta in quel grande giardino raccoglievo da terra le foglie dei platani e con esse realizzavo delle gonnelline. A Trieste ho assa-

porato la libertà». Così Letizia Battaglia, morta mercoledì a 87 anni, raccontò in un'intervista rilasciata a Claudio Ernè per il Piccolo, nel settembre del 2007, quando venne in città per ritirare il premio “Città di Trieste” collegato direttamente alla sua attività di reporter di prima linea dell'ormai scomparso quotidiano “L'Ora” di Palermo. «Ricordo poche cose di quel periodo - continuava il racconto della grande fotogra-

fa scomparsa - e sono tutte affastellate. Qualcosa però riemerge. Ricordo un combattimento tra tedeschi e partigiani jugoslavi. Lo avevo seguito da dietro i vetri della finestra di casa, nel maggio 1945. Abitavamo al secondo o terzo piano di quello stabile di via San Francesco e vedevo che si sparavano addosso, credo a pochi metri dal tribunale. Poi erano arrivati i neozelandesi. Ho un altro ricordo di quegli anni: una grande manifestazione organizzata per l'italianità della città cui ho partecipato con i miei genitori. La mamma mi aveva fatto indossare una camicetta bianca, un gilet verde e una gonnellina rossa. I tre colori della bandiera».

Letizia Battaglia se n'è andata pochi giorni prima che la



Letizia Battaglia a Trieste nel 2007 Foto Claudio Ernè

FATTI & PERSONE

Martone, Bruni Tedeschi e Bellocchio a Cannes

Annunciati a Cannes (18-29 maggio) i 18 film in concorso della 75ª edizione, selezionati tra gli oltre 2200 ricevuti. Per l'Italia in concorso c'è 'Nostalgia' di Mario Martone (foto), tratto dall'omonimo

romanzo di Ermanno Rea. Interpretato da Pierfrancesco Favino, Francesco di Leva, Tommaso Ragno, Aurora Quattrocchi, Sofia Essaidi, Nello Mascia, 'Nostalgia' racconta la storia di Felice



che dopo quarant'anni di lontananza torna lì dov'è nato, il rione Sanità, nel ventre di Napoli. Riscopre i luoghi, i codici del quartiere e un passato che lo divora. A rappresentare un po' l'Italia anche 'Les amandiers' diretto da Valeria Bruni Tedeschi sui suoi anni Ottanta alla pre-

stigiosa scuola di Teatro fondata a Parigi da Patrice Chéreau e Pierre Romans, coprodotto dall'Italia con la Francia. Infine 'Esterno Notte', la serie tv di Marco Bellocchio, sul sequestro Moro sarà presentata nella sezione Cannes Première. Fabrizio Gifuni interpreta Moro.

DOMANI CON IL QUOTIDIANO

Quella sera in cui Coleman suonò il sax all'Opp accanto a Rosina la matta

Sul Piccololibri il ricordo del soprano Alda Noni, il ballerino Thomas Giugovaz, l'intervista a tutto tondo a Sarah Cosulich



Dall'alto in senso orario: Ornette Coleman, Alda Noni, Thomas Giugovaz e Sarah Cosulich

LO SFOGLIO

Arianna Boria

Rosina con la sua armonica a bocca che il 15 maggio 1974 duetta nel campetto di calcio a sette dell'ex Opp con Ornette Coleman, il grande sassofonista americano padre del free jazz. Era una giornata davvero speciale per il manicomio, che ospitava il suo primo concerto. Oltre tremila spettatori "esterni", attratti dal nome di richiamo, si mescolarono liberamente con i pazienti dei vari reparti, all'epoca già tutti aperti dalla rivoluzione di Basaglia. "Non mi ero mai trovato in un ambiente così particolare... Certo non avresti potuto dire, guardandoli in faccia, questo è malato e questo no", testimonierà Coleman alla psichiatra Maria Grazia Giannichedda. Per gli organizzatori, tuttavia, non filò tutto liscio, per un incaponimento del manager del gruppo sul pagamento dell'esibizione, che doveva avvenire prima dell'inizio.

Al concerto a San Giovanni, il primo di una lunga serie che portò al manicomio artisti internazionali, è dedicata la copertina dell'inserto Piccololibri, domani in edicola con il quotidiano all'interno del fascicolo di critica e novità letterarie Tuttolibri. Sarà proprio Rosina, con la sua musica improvvisata, a "liberare" gli artisti trattenuti lontano dal pubblico, richiamando sulla

pedana Coleman, che la accompagna al sassofono, e poi tutti gli altri, pronti a iniziare il concerto sulle note dell'armonica.

Uno degli approfondimenti di questa settimana racconta la vicenda che portò le preziose carte e lettere autografe di Umberto Saba all'interno del "Fondo manoscritti di autori moderni e contemporanei", avviato da Maria Corti nel 1972. È uno dei capitoli del libro autobiografico "Ombre dal Fondo", ripubblicato quest'anno da Einaudi. Maria Corti arriva sulla scorta di una segnalazione in via Due Macelli 19 a Roma, dove il pittore Lionello Giorni, vedovo di Linuccia, abitava in un appartamento collegato da una scala interna a un primo piano dove aveva vissuto la moglie e a un secondo dove teneva lo studio l'amante di lei, Carlo Levi. Quando Giorni aprì le ante di un mobile antico comparve un'autentica meraviglia: tutta l'opera di Saba nelle sue diverse redazioni, alcuni inediti, stampe rarissime, prime edizioni. Ma come mai il tesoro non tornò a Trieste? La cifra pretesa da Lionello per l'intero carteggio era per l'epoca esorbitante e il sindaco letterato Manlio Cecovini oppose all'esborso ben altre priorità, dalle strade ai restauri. Fu così che l'Università di Pavia, di cui era rettore il fisico umanista Alberto Gigli Berzolari, escogitò un sistema di "esproprio" alle varie facoltà per assicurarsi l'archivio, che andò a ritirare personalmente a Roma.

Il paginone centrale del Piccololibri inaugura una nuova rubrica, "La donna del sabato", dedicata a figure del Friuli Venezia Giulia protagoniste in vari campi, dalle arti alle scienze, dalle lettere allo sport, che accettano di raccontarsi a tutto tondo. La prima intervistata è la curatrice di arte contemporanea Sarah Cosulich, oggi responsabile della pinacoteca della Fondazione Agnelli, dopo una carriera che da Villa Manin insieme a Francesco Bonami, l'ha portata ad Artissima di Torino e alla Quadriennale di Roma. Un'avventura cominciata dalle tesi di laurea su Maurizio Cattelan, spedita da Londra all'indirizzo dell'artista a New York.

Tra i personaggi da riscoprire, il Piccololibri di domani propone il grande soprano leggero triestino Alda Noni, nata nel 1916 (il padre era il proprietario della nota gioielleria di piazza Goldoni) e ad appena ventuno anni debuttante a Lubiana come Rosina nel Barbiere di Siviglia. La sua carriera è un viaggio nelle istituzioni e accanto ai nomi più prestigiosi della lirica del secondo dopoguerra, dove trionfa nell'opera buffa per le caratteristiche della voce, per la solida tecnica, ma anche per la naturalezza e la seduzione del suo approccio.

Dalla musica alla danza, con un ritratto del ballerino triestino Thomas Giugovaz, 25 anni: gli inizi ad Arreffetto, il diploma alla Scala, gli Stati Uniti e oggi lo Slovenian National Ballet di Lubiana. —



In alto, "Cuori senza frontiere", di Luigi Zampa, 1950. A fianco, Tyrone Power a San Giusto nel film "Corriere diplomatico" del 1952. Qui sopra, "La città dolente", 1949

sua storia irrequieta, interpretata da Isabella Ragonese e raccontata in una fiction di Roberto Andò, venisse trasmessa dalla Rai. Ha lottato fino all'ultimo contro la malattia e le sofferenze fisiche. Non si era mai fermata tanto che la settimana scorsa aveva partecipato a Orvieto a un workshop di fotografia. E preparava altri viaggi anche all'estero per rispondere ai tanti inviti che ancora riceveva da ogni parte del mondo. Il suo rapporto con la fotografia era cominciato tardi, nel 1971. Da poco era approdata a Milano, prima tappa di una carriera che ha toccato anche Parigi prima di virare ancora verso la Sicilia. Letizia Battaglia collaborava con qualche testata, ma doveva illustrare i suoi racconti con le immagini.

Pier Paolo Pasolini fu il soggetto del suo primo scatto. Era una sfida che affrontò con caparbieta ma anche con grande intuito professionale. La svolta della sua vita arrivò nel 1974. Rispose all'invito del direttore del giornale L'Ora, Vit-

Suo lo scatto di Sergio Mattarella che cerca di soccorrere il fratello assassinato

torio Nisticò, e presto diventò una testimone della grande cronaca di Palermo e della Sicilia.

Per contratto dovette riprendere i morti ammazzati, le mogli delle vittime e le sorelle di-

sperate, le stragi. Le foto di Letizia Battaglia erano icone drammatiche e simboliche delle vicende di mafia. Ma lo erano anche quelle che riprendevano i boss imputati nel maxi-processo, Giovanni Falcone che raccoglieva le rivelazioni di Tommaso Buscetta, la figura di Giulio Andreotti accusato di avere avuto rapporti con Cosa nostra. Lo scatto più drammatico e più evocativo è quello che riprende Sergio Mattarella mentre cerca di soccorrere il fratello Piersanti abbattuto dai sicari della mafia. L'archivio di Letizia Battaglia è diventato così una immensa galleria di personaggi ma anche un giacimento di memoria e di quella che Andò ha chiamato la «liturgia struggente» dell'Apocalisse palermitana. —

OGGI AL CINEMA

La coppia di attori torna al cinema diretta da Eros Puglielli
Corrado Guzzanti “idolo delle donne”
oscura la comicità surreale di Lilo e Greg

COMMEDIA

Lilo e Greg tornano al cinema, diretti da Eros Puglielli, per raccontare la storia di Filippo (Francesco Arca), un uomo che a causa di un fascino irresistibile, è il gigolò più richiesto del mercato. Tanto fascinoso quanto banale, in seguito ad un incidente, do-

vrà cambiare i connotati e al risveglio si troverà nel corpo, nel volto e nella voce di un uomo per nulla avvenente (Lillo). Avrà perciò bisogno di imparare nuovamente l'arte della seduzione, grazie alle cure del santone Max (Greg)...

Tra amore e narcotraffico, “Gli idoli delle donne” ha il merito di riportare sul grande schermo anche quel mostro comico che è Corrado

Guzzanti, che quando entra in scena ha il potere di oscurare tutti. Il suo becero personaggio colombiano è un vero spasso, la sua mimica e la sua parlata irresistibili.

Quanti ai temi, si viaggia in bilico tra luoghi comuni non sempre piacevoli (l'infelice rappresentazione di una famiglia colombiana e l'altrettanto infelice ritratto del desiderio maschile) e alcune at-

tente riflessioni sull'accettazione del proprio corpo e sulle debolezze di una società patriarcale.

In generale, nulla di nuovo e poca aria fresca, una comicità di situazione che funziona meglio dentro uno sketch televisivo che su grande schermo.

Come nel precedente “Dna – Decisamente non adatti”, il duo comico sfrutta la buffa comicità dell'uno e la forbita parlantina dell'altro.

Un po' già visto, ma mai volgare, “Gli idoli delle donne” regala novanta minuti di leggerezza e solo qualche risata vera. —

C.B.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il colombiano Corrado Guzzanti ne “Gli idoli delle donne”

FANTASTICO

“I segreti di Silente”
riporta in sala la magia
prima di Harry Potter

Jude Law e Mads Mikkelsen protagonisti della terza puntata della saga di J.K. Rowling tra errori storici e buchi nella trama



Il professor Silente interpretato da Jude Law

Cristina Borsatti

Un passo indietro prima di affrontare questo terzo capitolo. Nel 2001 viene pubblicato il primo volume della saga “Animali fantastici”, creata da J.K. Rowling partendo da una costola di “Harry Potter”. a nuova saga si collega solo in piccola parte alla precedente, lo spunto è un falso libro, richiesto nel corredo di studi della scuola di magia di Hogwarts.

Ascrivere lo è Newt Scamander, che nel 2016 sbarca al cinema grazie alla Warner Bros e all'interpretazione del Premio Oscar Eddie Redmayne.

Tre capitoli in una manciata d'anni, compreso questo “Animali fantastici – I segreti di Silente”, terza puntata

all'interno di un mondo che ha diviso gli appassionati, tra personaggi interessanti, errori storici e di trama, produzioni travagliate ed effetti speciali sempre più realistici.

Dopo il meno apprezzato “Animali fantastici – I crimini di Grindelwald”, “I segreti di Silente” riparte da una storia introdotta nel libro “Harry Potter e i doni della morte”, che riguarda il passato di Albus Silente, uno dei personaggi più misteriosi della fortunata saga.

Il professor Silente (Jude Law) sa che il potente mago oscuro Gellert Grindelwald (Mads Mikkelsen) è intenzionato a prendere il controllo del mondo magico. Non essendo in grado di fermarlo da solo, Silente affida al magizooologo Newt Scamander il compito di guidare un'intrepida squadra in una pericolosa missione, dove incontrano vecchie e nuove creature e si scontrano con la crescente legione di seguaci di Grindelwald.

Questa in sintesi la trama di un film visivamente affascinante che, pur tentando di tappare i buchi della puntata precedente, regala più adrenalina che suspense.

Dietro la macchina da presa ritroviamo David Yates, a cui non riesce il miracolo di risolvere ancestrali problemi di trama e di realizzazione, e che alla fine ci regala l'ennesima pellicola di transizione, che naviga a vista pensando già al prossimo capitolo. —

ANIMAZIONE

Dai videogames arriva
il superveloce “Sonic 2”

A soli due anni di distanza, torna nei cinema il riccio superveloce dei videogames Sonic, capace di incassare con il solo primo episodio oltre trecento milioni di dollari.

La nuova sfida non si fa attendere, perché il Dr. Robotnik è tornato con un nuovo alleato, Knuckles, alla ricerca di uno smeraldo che ha il potere di distruggere la civiltà. Sonic, con il suo nuovo compagno d'avventura Tails, dovrà intraprendere un viaggio in giro per il mondo per trovare lo smeraldo prima che cada nelle mani sbagliate...

Ancora una volta diretto da Jeff Fowler, “Sonic 2” non dimentica di essere un divertente film per famiglie e porta sulle spalle egregiamente il peso del successo del primo capitolo, mantenendo una semplicità di fondo che ha il sapore delle favole più antiche.

Personaggi facilmente riconoscibili (Sonic è l'eroe dal cuore d'oro, l'amico Tails è un leale alleato, Knuckles è quello tosto...), una trama basilare e lo sguardo rivolto ai più piccini, senza dimenticare chi è cresciuto negli an-



“Sonic 2”

niNovanta.

Per questo rinnova il suo design, mette al centro un Dottore a cui presta il carattere un Jim Carrey che è un po' Ace Ventura e un po' il Grinch, aumenta il ritmo e spinge il pedale sul citazionismo.

Gli easter eggs sono una vera e propria caccia al tesoro, tra citazioni e battute capaci di riaccendere un ricordo cinefilo o videoludico.

Piacerà ai più grandi questo continuo salto nel tempo che trova il suo apice nella scena post-credits. Rimane- te pertanto sulla vostra poltrona anche oltre la fine. —

C.B.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL MIO MERCATINO

VENDI CIO CHE NON USI PIÙ
COMPRA CIÒ CHE PUOI ANCORA USARE



450 MQ, AMPIO PARCHEGGIO
VASTA ESPOSIZIONE TRA MOBILI,
OGGETTISTICA, VINTAGE

SCONTO
20%

Via Olivetti, 38 - VILLA VICENTINA, FIUMICELLO
Tel. 377.9500779 - **Aperti no stop 7 su 7**

NETFLIX

“Apollo 10 e mezzo”, triplo viaggio
nei ricordi, nella fantasia, sulla Luna

Giorgio Placereani

Richard Linklater è il regista che ha avuto l'animo di realizzare un film (“Boyhood”) fra il 2002 e il 2013, girando un segmento alla volta, per seguire la storia dei personaggi man mano che crescono. Linklater è un cineasta del tempo: del passato, della memoria, del senso agrodolce della nostalgia. I suoi film hanno una capacità evocativa (e una

consapevolezza critica) che poche opere simili posseggono – forse solo il seminale “American Graffiti” di George Lucas, e su piani diversi Woody Allen e Paul Thomas Anderson.

Non un film dal vero ma un'animazione in rotoscopo (procedimento in cui il disegno viene ricalcato sul girato dal vivo), il bellissimo “Apollo 10 e mezzo” (Netflix) è l'incantevole rievocazione di

un'adolescenza a Houston alla fine degli anni Sessanta, nel momento magico dell'ottimismo americano. Era l'epoca dello sbarco sulla Luna. La tv mostrava il Vietnam e le proteste, ma si poteva ancora vedere il futuro come una moderna autostrada (oggi lo si vede piuttosto come una marcia nella giungla).

“Apollo 10 e mezzo” è un triplo viaggio. Un viaggio nel ricordo con la voce narrante di

Stan adulto (in originale quella di Jack Black, con le sue inflessioni alla Orson Welles). Il viaggio per eccellenza: quello sulla Luna degli astronauti dell'Apollo 11. E il viaggio nella fantasia (raccontato come realtà) del piccolo Stan che camminò sulla Luna quattro giorni prima degli astronauti. Infatti – sentiamo – alla Nasa avevano preparato un modulo lunare delle dimensioni sbagliate, troppo piccolo, e così in gran segreto scelsero e addestrarono Stan per questa missione di cui nessuno ha saputo mai nulla. La parte finale del film è un incrocio fra le immagini della missione dell'Apollo 11 e quella di Stan che l'aveva “preceduta”, in un affascinante rispecchiamento visuale. —

APPUNTAMENTI

Alle 21
La Buss Band
al Round Midnight

Continua il festival Slomap. Oggi, alle 21, nel locale triestino Round Midnight (Via Ginnastica 39), si terrà il concerto della Buss Band. Il gruppo è composto dal bassista e cantante Erik Carpani, dal chitarrista Patrik Pregarc e dal percussionista Ivan Krajl. Ingresso gratuito.

Lunedì
"Soy Frida Kahlo"
alla Sala Bazlen

In un viaggio tra parole e musica, si rivivrà la storia tormentata della celebre pittrice messicana e dell'inseparabile marito Diego Rivera.

"Soy Frida Kahlo" (lunedì alle 17.30 alla sala Bazlen di Palazzo Gopceovich) è un racconto a due voci nello stile dell'Aperitivo con l'Arte, tra Cristina Bonadei (giornalista e scrittrice) e Massimo Tommasini (fotografo e videomaker) accompagnato da immagini e video con musica dal vivo al pianoforte di Riccardo Morpurgo. Regia Massimo Tommasini. Prenotazioni: ass.culturale.adelinquere@gmail.com. Per ulteriori informazioni www.apertivoconlarte.it.

Musei
Immaginario
scientifico a Pasqua

La domenica di Pasqua l'Immaginario Scientifico di Trie-

ste sarà regolarmente aperto, dalle 10 alle 18. Come di consueto il museo resterà chiuso lunedì. Nella nuova sede al Magazzino 26 del Porto Vecchio, i visitatori di tutte le età potranno scoprire la scienza partecipando e vivendo in prima persona i fenomeni naturali. È consigliata la prenotazione, da effettuare online su www.immaginarioscientifico.it (obbligatoria per gruppi superiori a 10 persone).

Mostre
Collettiva di primavera
alla Saletta Hammerle

Alla Saletta della Hammerle in bia della Maioica, 15/a è visitabile fino al 29 aprile la mostra collettiva di primave-

ra. L'ingresso è libero: da lunedì a venerdì: 10-12.30 e 15-18; sabato: 10-12.30.

Alle 21.15
Il Piccolo di Mayer
su Tv Capodistria

A "Quarta di copertina", la trasmissione che si occupa di libri su Tv Koper-Capodistria, curata da Luisa Antoni, si parlerà de "Il Piccolo di Teodoro Mayer" scritto da Pierluigi Sabatti, che sarà ospite in studio. La puntata andrà in onda oggi alle 21.15 e poi in replica domenica alle 17.25, mercoledì 20 alle 23.35 e giovedì 21 alle 15.15. Sarà visibile in streaming al link <https://www.rtvsl.si/tv-capodistria/tv-in-diretta> e poi

si troverà in podcast su <https://www.rtvsl.si/tv-capodistria/trasmisione/173250827>. Nella trasmissione si parlerà inoltre della nuova ristampa del libro che Alessandro Arbo ha dedicato a Carlo Michelstaedter, della rassegna Pequod - organizzata dal Teatro Miela e dalla Cooperativa Bonawentura - e del CD "Sicut incensum" dell'ensemble vocale InContrà, diretto da Roberto Brisotto.

Domani
Montedoro
Dog Show

Appuntamento riservato agli amici a quattro zampe al Shopping Center Montedoro di Muggia. Domani dal-

le 14, il centro commerciale di via Flavia di Stramare 119 ospiterà il Montedoro Dog Show, la sfilata cinofila amatoriale organizzata in collaborazione con l'Agenzia Astol Models.

Beni culturali
Apertura del museo
Greco Orientale

Oggi e domani, dalle 9.30 alle 12.30, sarà aperto al pubblico il Museo Costantino e Mafalda Pisani della Comunità Greco Orientale di Trieste (Riva Tre Novembre, 7). Il Museo fa parte della rete di "Aperti per voi" del Touring Club Italiano. L'ingresso è gratuito e l'accoglienza dei visitatori è a cura dei volontari.

RASSEGNA

“Horti Tergestini” fiorisce a Pasqua dentro il Parco di San Giovanni

Domani il via alla mostra florivivaistica
Tra gli ospiti Luigi Nacci e Rita Mazzoli

Gianfranco Terzoli

Tre giorni di immersione nella natura, tra piante e fiori con un corollario di incontri dedicati alla cultura del verde ma anche a ricette pasquali da Saporita Blog, triestine e non, racconti di viaggio e progetti di inclusione sociale. La grande attesa è finita. Dopo la pausa forzata, nel weekend pasquale ritorna domani nel Parco di San Giovanni dalle 9 al tramonto con ingresso libero "Horti Tergestini", mostra florovivaistica che negli anni - siamo alla sedicesima edizione - ha saputo conquistarsi un posto d'onore nel cuore dei triestini. Un'ottantina gli espositori selezionati da Lili Soldatich tra vivaisti da tutta Italia e dalla Slovenia e artigiani unghere-

si. Oltre a piante di tutti i tipi ci sarà spazio infatti anche per l'oggettistica in legno, ceramica e vetro, ma anche abbigliamento e accessori per casa e giardino.

Numerosi gli incontri, che si terranno in uno spazio allestito nel roseto (o, in caso di pioggia, nella sala conferenze). A inaugurare la manifestazione sabato alle 11 sarà l'intervento di Francesco Panepinto, responsabile dell'unità tecnica che gestisce il patrimonio arboreo del Comune e i due parchi urbani cittadini. Giancarlo Carena e Gabriele Pitacco illustreranno (alle 15) il progetto della cooperativa sociale agricola Monte San Pantaleone "Tetti più verdi con solide radici" spiegando come si possa creare un prodotto innovativo di

promozione ambientale favorendo anche l'inclusione lavorativa. Chiuderà alle 17 la conversazione con Rita Mazzoli, blogger appassionata di cucina e autrice di un libro di ricette di prossima pubblicazione sui cibi tradizionali di Pasqua. Domenica alle 11 Cristina Mostosi, legale prestata al giardinaggio dopo aver ereditato un giardino vicino a Bergamo e molti volumi di botanica parlerà con la giornalista Mila Campisi della funzione terapeutica di terra e fiori. Lunedì, infine, Luigi Nacci, autore di "Non mancherò la strada" (Laterza), dialogando alle 16 con la giornalista Martina Vocci svelerà cosa può insegnare il cammino. Alle 17, al Padiglione M, visita guidata alla mostra di Michele La Masa "Opere sospese",

frutto dell'incontro con il fotografo Elio Germani a cui seguirà l'incontro con Guillermo Giampietro, maestro dell'artista.

Due infine le proposte per i bambini dai 5 ai 12 anni, sabato dalle 11 e dalle 15, al MiniMu (necessaria l'iscrizione scrivendo a: info@mini-mu.it) con contributo di 5 euro. «Siamo felici ed emozionati - rileva Francesca Calligaris, presidente della cooperativa sociale agricola Monte San Pantaleone - di poter riproporre "Horti Tergestini" dopo due anni di stop: siamo passati dalla pandemia alla guerra e c'è tanto bisogno di bellezza; lo percepiamo dall'interesse per questo appuntamento».

Programma completo su www.hortitergestini.it. —



Un'immagine di una precedente edizione di Horti Tergestini

ALLE 17.30

A Muggia Trampus racconta la Serenissima e il “confine sul mare”

La contesa tra Repubblica di San Marco e Trieste, ma anche temi d'attualità come le quarantene durante le epidemie. "Il confine sul mare - Quando l'Adriatico era della Serenissima" sarà al centro dell'incontro con Antonio Trampus, responsabile del Dipartimento studi linguistici di Ca' Foscari, oggi, alle 17.30 in sala "Millo" a Muggia. L'evento, a ingresso gratuito, s'inserisce nel progetto "Il confine dentro - dentro il confine", organizzato dal Circolo della stampa di Trieste.

«Il confine sul mare - anticipa il relatore - normalmente non è presente quanto quelli terrestri. Oggi abbiamo l'idea che la navigazione e i commercianti liberi, ma invece il mare - e pure il nostro golfo - è stato sempre oggetto di conquista, dominio e scontro per i limiti delle acque territoriali. Sia Venezia che Trieste, sotto il dominio asburgico, rivendicavano il proprio spazio di mare. Man mano che cresce il Porto Franco di Trieste, nella cartografia quello veneziano però si restringe e compare l'indicazione del Golfo di Trieste accanto a quello di Venezia».



Antonio Trampus

«I confini - prosegue Trampus - diventano visibili con le epidemie e i relativi controlli sanitari, quando c'è la necessità per esempio di bloccare la diffusione della peste e in quell'occasione i confini marittimi sono segnati dai lazzeretti, le navi fermate in mare e i passeggeri posti in quarantena. Tra gli episodi più curiosi, quello occorso alle due figlie di uno dei più grandi commercianti triestini, il padre di Domenico Rossetti: suddite austriache, per ragioni di cuore scappano per mare in Istria - territorio veneto -, ma vengono catturate dalla polizia veneziana e trasferite in laguna in attesa che il console le riconsegna alla famiglia». —

G.T.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CINEMA

TRIESTE

GIOTTO MULTISALA

www.triestecinema.it

Storia di mia moglie 16.15, 18.00, 21.00
Con Léa Seydoux, Gijis Nabers. Da Cannes 2021.

C'mon c'mon 16.10, 19.15, 21.15
Di Mike Mills con l'Oscar Joaquin Phoenix.

La figlia oscura 16.30, 18.40
Di Maggie Gyllenhaal con Olivia Colman.

Licorice pizza 21.00

NAZIONALE MULTISALA

www.triestecinema.it

Animali fantastici - I segreti di Silente 15.15, 16.15, 17.45, 18.45, 20.15, 21.30

Animali fantastici - I segreti di Silente Versione originale con s.t. 15.45, 21.15

Sonic 2: il film 15.30, 17.30, 19.30

Lunana: il villaggio alla fine del mondo 15.45, 17.40, 19.30
Di Pawo C. Dorji. Candidato Oscar per miglior film.

Dreamworks - Troppo cattivi

15.30, 17.10

Sundown 18.50, 20.15, 21.45
Di M. Franco con Tim Roth, Charlotte Gainsbourg.

Marvel - Morbius 19.50, 21.30

Lillo & Greg: gli idoli delle donne 18.15, 21.45

THE SPACE CINEMA

Centro comm.le Torri d'Europa.

Animali fantastici - I segreti di Silente 16.40, 17.40, 20.00, 20.30, 21.00, 21.30

Fantastic beasts: the secret of dumbledore V.O. 18.30
Vers. orig. con sottotitoli ita.

Sonic 2 - Il film 16.00, 17.20, 18.40

Gli idoli delle donne 18.00, 21.45

Marvel - Morbius 17.00, 19.30, 22.00

Dreamworks - Troppo cattivi 16.10

The Batman 20.15

MONFALCONE

MULTIPLEX KINEMAX

www.kinemax.it info: 0481-712020

Animali fantastici - I segreti di Silente 17.30, 20.15, 21.15

Gli idoli delle donne 18.10, 20.45

Sonic 2 - Il film 17.45

La figlia oscura 17.45

Morbius 21.00

Lunana: il villaggio alla fine del mondo 17.30, 20.30

GORIZIA

KINEMAX

Animali fantastici - I segreti di Silente 17.45, 20.30

Magične živali: dumbledorejeve skrivnosti original version - podnapisi slo 18.00

Tra due mondi 20.45

Sonic 2 - Il film 18.00

Storia di mia moglie

20.10

TEATRI

TRIESTE

TEATRO LIRICO GIUSEPPE VERDI

INFO: www.teatroverdi-trieste.com
numero verde 800-898 868.

Biglietteria aperta con orario 9.00-16.00 e da un'ora prima dell'inizio dello spettacolo.

Il castello incantato Fiaba musicale di M. Taralli. Sala "Victor de Sabata" - Ridotto del Teatro Verdi. Oggi venerdì 15 aprile 2022 ore 10.30 e ore 18.00. In scena fino al 21 aprile 2022. Biglietto intero: 10 euro. Riduzione under 18 e scuole: 5 euro. Orchestra e Tecnici della Fondazione Teatro Lirico Giuseppe Verdi di Trieste.

MONFALCONE

TEATRO COMUNALE

www.teatrononfalcone.it

Sabato 30 aprile, per l'International Jazz Day, DANI-

LO REA pianoforte e LUCIANO BIONDINI fisarmonica in COSA SONO LE NUVOLE.

Biglietti presso: Biglietteria Teatro (da lunedì a sabato 17-19) ERT/Udine, prevendite Vivaticket e www.vivaticket.it. Sono in prevendita tutti gli appuntamenti in cartellone nei mesi di aprile e maggio.



The Batman

OGGI

A Giardino Botanico si racconta il Carso del passato

"Il paesaggio carsico tra passato e futuro" al Giardino botanico Carsiana, Sgonico 55, oggi alle 15.30 incontro con il naturalista Pierpaolo Merluzzi che farà viaggiare nel passato del Carso, con un salto anche in quello che potrebbe prospettarsi nel suo futuro. L'aspetto del Carso è molto cambiato negli ultimi secoli. Le prime foto lo ritraggono brullo, oggi invece la vegetazione avanza e sta lentamente ricoprendo le aree aperte non pascolate.

SPORT

BASKET - SERIE A

La rinata ambizione dell'Allianz Trieste

«Ora con la Vanoli il test più difficile»

Dopo le vittorie con Reggio Emilia e Varese domani il test con Cremona. Ghiacci: «Non vanifichiamo quanto fatto»

Lorenzo Gatto / TRIESTE

Quattro giorni che hanno cambiato la stagione dell'Allianz, due vittorie capaci di stravolgere la classifica rilanciando le prospettive di una squadra brava a reagire alle difficoltà. Le vittorie di Bologna e Varese riconsegnano al campionato una Trieste ambiziosa, una squadra orgogliosa che guarda alle prossime partite con un obiettivo ben chiaro nella testa. Provare a finire bene il girone di ritorno acciuffando quei play-off che sarebbero un premio al lavoro svolto nel corso dell'intero torneo.

IL PRESIDENTE

«Con Reggio Emilia e Varese abbiamo dato due segnali importanti – sottolinea Mario Ghiacci – ma dobbiamo avere ben chiaro il concetto che la settimana non è ancora finita. Contro la Vanoli, domani all'Allianz Dome, affrontiamo la partita più difficile di questo tritico. Cremona si esprime molto meglio di quanto non racconti la sua classifica e verrà a Trieste a giocarsi l'ultima carta per restare aggrappata al treno salvezza. Sbagliare l'approccio, scendere in campo senza la necessaria attenzione e le giuste motivazioni vorrebbe dire compromettere quello che di buono abbiamo fatto



Konate in schiacciata contro Varese Foto Ciamillo/Lasorte

nelle ultime due partite».

La capacità di uscire dalle sabbie mobili della classifica è frutto di un lavoro di squadra che ha visto società, staff tecnico e giocatori confrontarsi percorrendo una strada comune. Non era facile trovare equilibrio nelle scelte, lo dimostra la storia di un campionato che recentemente ha visto Treviso rinunciare a Menetti puntando su Nicola e

Varese, a poche ore dalla sconfitta con l'Allianz, dare il benservito a quel Roijakkers che era stato l'artefice di un piccolo miracolo portando la Openjobmetis Varese a un passo dalla salvezza. Aver mantenuto i nervi saldi, senza farsi prendere dalle tensioni e pressioni di un momento oggettivamente complicato, alla fine ha pagato.

«Vero questo – conclude

Ghiacci – vero anche che abbiamo saputo rimediare a un errore oggettivo riequilibrando la squadra con l'arrivo di Clark. Jason si è inserito bene nel gruppo e ha saputo dare, da subito, un contributo tangibile».

LACORSAPLAY-OFF

Situazione di classifica in costante evoluzione in base a risultati che non sempre sono in linea con i pronostici. A quattro giornate dalla fine, Sassari sesta e Reggio Emilia settima a quota 26, Pesaro ottava e Trieste nona a quota 24, alle loro spalle in frenata Varese, Trento e Brindisi ferme a 22 punti. La prossima giornata potrebbe riportare l'Allianz dentro i play-off visto che Pesaro attende alla Vitifrigo Arena la capolista Virtus Bologna ma soprattutto, con le trasferte di Varese a Casale Monferrato contro Tortona, di Trento al PalaDozza contro la Fortitudo e di Brindisi al PalaVerde contro Treviso, permetterle di allungare a quattro i punti di vantaggio sulle inseguitrici.

A quattro giornate dal termine i play-off rimangono un risultato non più impensabile

LAPROSSIMASFIDA

Cremona a un passo dalla retrocessione ma ancora viva, come dimostra l'ottima prova offerta mercoledì al Mediolanum Forum contro l'Armani. Per questo la presenza di un pubblico numericamente importante potrebbe dare alla squadra un'ulteriore spinta. Resta valida la promozione per gli abbonati della stagione 2019/2020 (per ogni biglietto acquistato, due tagliandi a metà prezzo nello stesso settore) e per gli abbonati di quest'anno (due tagliandi nello stesso settore del proprio abbonamento), l'orario della prevenzione oggi dalle 10 alle 13 e dalle 16 alle 19 mentre domani sarà dalle 10 alle 13 poi dalle 17.30 direttamente nelle casse esterne dell'Allianz Dome. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PREMIUM PARTNER
NSD s.r.l.
Serramenti

SPECIALISTI NELLA PRODUZIONE DI INFISSI E SERRAMENTI A TRIESTE

CON PIÙ DI 20 ANNI D'ESPERIENZA AL TUO FIANCO

Nuova sede e nuovo Showroom
in via Flavia 5
a fianco dell'Allianz Dome

Via Flavia, 5 - Trieste
Tel. 040 2456150
Cell. 3356600977
info@nsdsrl.it
www.nsdsrl.it

IL PERSONAGGIO

Dall'Azzurra alla Lombardia l'avversario triestino Gallo

«Dovrò domare l'emozione»



Il triestino Filippo "Pippo" Gallo è in forza alla Vanoli Cremona

TRIESTE

Nella Vanoli che domani all'Allianz Dome sfiderà Trieste andando a caccia di punti fondamentali per restare in corsa per la salvezza, brilla la stella del giovane Filippo Gallo.

Triestino, nato nel centro minibasket Arcobaleno e cresciuto nel florido vivaio dell'Azzurra sotto la guida di Marco Ponga, Gallo si è trasferito a Cremona nel 2019 scelto dal responsabile del settore giovanile Giuseppe Mangone. Un percorso di crescita graduale che lo scorso anno lo ha visto affacciarsi sulla ribalta della prima squadra e in questa stagione gli ha consentito di ritagliarsi minuti importanti in serie A. Il calendario gli regala la sfida contro l'Allianz, Pippo attende con comprensibile emozione la sfida di domani contro la sua Trieste.

«Stiamo vivendo una stagione particolare a causa dei tanti infortuni – racconta Gallo – già a dicembre il coach mi aveva dato spazio (nove minuti contro la Virtus Bologna, dodici contro la Germani Brescia, ndr), poi la scorsa settimana alla vigilia del match casalingo contro Tortona, Galbiati mi ha raccomandato di tener-

mi pronto dicendomi che sarei partito in quintetto. Ho sentito l'emozione e la responsabilità di un momento così delicato, domenica contro Tortona le gambe tremavano un po' ma devo dire che già mercoledì scorso contro Milano le cose sono andate meglio».

Al Mediolanum Forum prestazione di qualità, sette punti in ventiquattro minuti senza errori dal campo, una prova importante che testimonia le qualità di un ragazzo che il prossimo 3 maggio compirà 18 anni. Per festeggiare in anticipo il compleanno, arriva il regalo della sfida a Trieste davanti a genitori e amici. Contro l'Allianz rientrerà Poeta ma, probabilmente, Galbiati confermerà il giovane Filippo in quintetto per gestire nella maniera migliore le energie del suo play titolare. «Sarà una sensazione strana – conclude Filippo – perché giocare in serie A contro Trieste è qualcosa di particolare. Ma sono andato via da casa a quindici anni per fare questo percorso e vivere queste emozioni, domani cercherò di non pensare troppo e darò sicuramente il massimo per cercare di aiutare la mia squadra a vincere». —

L.O.GA.

SERIE C GOLD

Lo Jadran Monticolo&Foti sconfigge Mirano 89-52 e consolida il terzo posto

Francesco Cardella / TRIESTE

Jadran Monticolo&Foti ora mai infermabile. Il team allenato da Dean Oberdan si agguindica con la sfida casalinga con Mirano il recupero della seconda di ritorno della serie C Gold, impegno casalingo vinto per 89-52, dopo i parziali di 21-12, 44-28 e 68-39. Si tratta della ottava affermazione di fila per i plavi, l'enne-

sima disegnata con un margine che riassume l'andamento e l'intensità messa sul campo sin dalle prime battute.

In primo piano la prestazione di De Petris, autore di 22 punti con un magico 11/12 da "cecchino", niente male anche il rendimento del giovane Bunc, bravo a sfruttare l'ennesima vetrina con 16 di bottino. Lo Jadran Monticolo&Foti consolida così il ter-

zo posto in vista della griglia play-off, piazzamento anche migliorabile alla luce della concomitante sconfitta della Montelvini Montebelluna, seconda del girone Veneto, a Murano. Anche il Cus Is Coppy è alle prese con i recuperi, tema che vedrà la formazione di Gianluca Pozzecco in campo sabato, a Mestre, in casa della Grifas Venezia (ultima in classifica) con palla a due alle 18.30 agli ordini degli arbitri Colussi di Cordenons e Stabile, della provincia di Treviso.

C SILVER Nella C Silver la Pallacanestro Trieste U19, al suo terzo impegno in quattro giorni, cade a Cordenons per 83-62 (21-12, 43-30, 64-45) con Venier autore di 21 punti, con 5/10 da 3. —

SERIE D

Il Bor s'impone su Gradisca Basket 4 Ts ko con la Pm Il Kontovel vince a Gorizia

Guido Roberti / TRIESTE

Il Bor Radenska mette la faccia a sei turni dalla fine, uno strappo forse decisivo nel girone Est, in cui la squadra di Kralic ha 2 punti di vantaggio (e una gara in meno) sul Basket 4 Trieste, battuto a Monfalcone dopo 13 vittorie consecutive. Il Bor ha dovuto sudare contro Gradisca, ma alla fine trascinato da Scoc-

chi (19) e Bole (14) ha potuto brindare al successo con un 63-56 finale. Il destino ora è nelle mani dei plavi, nelle sei gare restanti c'è di mezzo anche lo scontro diretto con il B4T da giocare a Guardiella. Per Ciacchi prima sconfitta dopo 13 successi. Fatale la giornata storta al tiro a Monfalcone, Pm vittoriosa 72-65 nonostante 19 punti di Gallo. Pronto riscatto B4T nel recu-

pero con Pieris 70-53 (Haskic 26). San Vito e Alba animano il discorso terzo posto. Per la squadra di Barzelatto vittoria ai danni di Pieris 79-59 (Cernivani 26) ma ko nel recupero con Cormons 56-58. Il Kontovel vince a Gorizia sponda Dom 62-59 (Cicogna 15). L'Allianz C paga il momento eccellente di Ronchi, i giovani di Comuzzo si arrendono in casa 71-64 (Fantoma 15). Recupero: Gradisca-Santos 66-62.

Classifica: Bor (20 gare giocate) 36; Basket 4 Ts (21) 34; San Vito (21) 28; Alba (19) 26; Pm (19), Gradisca (19) 24; Santos (21), Kontovel (21) 20; Dom (20), Ronchi (22) 14; Don Bosco (19), Pieris (21), Interclub (19) 12; Allianz C (18) 4. —

CALCIO - LEGA PRO

La Triestina perde Lopez, niente Giana per il capitano

L'uruguaiano è alle prese con un fastidio al ginocchio
Torna Ligi dalla squalifica, out per un turno Crimi e Sarno

Antonello Rodio / TRIESTE

La Triestina sta ultimando la preparazione in vista della delicata trasferta di domani a Gorgonzola, dove l'Unione affronterà il Giana Erminio (inizio alle 14.30, arbitra Fontani di Siena) in una partita decisiva per il quinto posto, o comunque per difendere il sesto.

Settimana particolare quella degli alabardati, che si sono allenati sempre sul terreno di Visogliano, visto che il Grezar è inaccessibile per lavori fino a fine mese. Purtroppo, come è ormai una triste tradizione da settimane se non da mesi, l'Unione sarà ancora in piena emergenza quanto a giocatori disponibili, anzi stavolta va perfino peggio rispetto alle ultime uscite. Innanzitutto del lungo elenco di infortunati non rientra praticamente nessuno: forse solo Ala-Myllymaki verrà convocato, ma ha solo un paio di allenamenti nelle gambe con tutte le conseguenze del caso. Niente da fa-



Il furore di capitano Lopez in una rimessa laterale con le mani

re ancora per Giorico, Giorno, Gomez, De Luca, Negro e ovviamente per i lungodegenti Sakor e Capela: in questi giorni solo De Luca e Negro hanno ripreso ad allenarsi a parte, ma è ancora presto per parlare di un loro rientro.

L'ulteriore brutta novità è che probabilmente per domani neanche Lopez ce la farà: l'uruguaiano ha ancora fastidio al ginocchio che si porta dietro ormai da dieci giorni, la scorsa settimana ha stretto i denti ma in questi giorni si è allenato poco o nulla. Inoltre è vero che rientra Ligi dalla squalifica, ma stavolta ai box per decisioni del giudice sportivo ci saranno Crimi e Sarno. Insomma tra infortuni e squalifiche mancheranno ben dieci giocatori, anzi quasi undici viste le condizioni precarie di Ala-Myllymaki.

Bucchi dovrà per l'ennesima volta arrangiarsi con quello che c'è. Se sarà confermata la difesa a tre, l'unica possibile è quella con Volta in mezzo, Ligi a sinistra e Rapisarda a destra. A centrocampo restano a disposizione Calvano, Iotti, Galazzi e St Clair, aggiungiamoci anche Procaccio se il tecnico vorrà passare a cinque in mezzo al campo. In quel caso, in avanti resteranno Trotta e Petrella, con Litteri pronto a subentrare. Altrimenti, e forse è la soluzione più probabile, Bucchi potrebbe rispolverare l'efficace 3-4-3 di domenica scorsa, con i quattro disponibili già citati a centrocampo e in avanti un tridente con Trotta al centro, Petrella a destra e Procaccio a sinistra. —

LE GIOVANILI ROSSOALABARDATE

L'U14 Pro chiude il torneo lanciando la sfida al Vicenza Turno di sosta per gli Allievi

Guido Roberti / TRIESTE

Con la primavera volgono alla parte conclusiva molti campionati giovanili che vedono protagonista la Triestina. La formula del campionato Primavera 4, con i play-off riservati alle prime quattro aveva già tagliato fuori dai giochi un mese fa i ragazzi di Stifani, proiettati alla prossima stagione nell'ottica di un progetto biennale. Chi ha ancora qualche fatica da assolvere è la formazione Juniores, fuori classifica nel girone D, virtualmente 11ª in un girone che contempla 14 squadre espressione delle società del girone C della D.

La formazione U17-Allievi Nazionali ha ancora una gara da disputare dopo la Pasqua, domenica 24 in quel di Verona sponda Virtus. A marzo tre ko contro Pergolettese 1-5, Trento 1-2 e a Padova 3-0, pareggi a Legnago 3-3 e con il Mantova 2-2. Buoni spunti per un gruppo sotto età, con tanti ragazzi '06 in cui Manuel Crosara è stato convocato con la nazionale di categoria. La classifica: Südtirol 43; Pergolettese 41; Padova 37; Albinoleffe 30; Mantova e Legnago 18; Feral-

pi 16; V. Verona 15; Trento 13; Triestina 8.

Rendimento buono e costante in linea con la prima parte di campionato per i Giovanissimi-U15 Nazionali di Lupidi, battuti tra marzo ed aprile dalla capolista Mantova 5-1 e dal Padova 3-0, ma vittoriosi a Legnago 2-1 e sul Trento 4-1. Anche per i virgulti alabardati annata 2007 (Drago in nazionale di categoria) ultima fatica domenica 24 a Verona sul campo della Virtus. La classifica: Mantova 38; Albinoleffe 37; Feralpi 36; Padova 35; Südtirol 24; V. Verona e Triestina 20; Pergolettese 14; Trento 11; Legnago 5.

Domani si concluderà la stagione dell'U14 Pro, un avvincente campionato a trazione triveneta in cui l'Hellas vincendo a Trento potrà strappare il primo posto al Padova. Per i baby alabardati, dopo la vittoria a Trento 3-1, sono arrivate i ko con Hellas 1-3 e Cittadella 1-0. Ultimo avversario sarà il Vicenza. La classifica: Padova 49; Verona 47; Udinese 46; Vicenza 38; Cittadella 36; Pordenone 33; Venezia 31; Triestina 22; Südtirol 20; Legnago 17; Trento 15; Südtirol B 6. —

TOYOTA YARIS CROSS HYBRID

ENERGIA IRRESISTIBILE

MOTORE HYBRID DYNAMIC FORCE®
DA 116 CV

TRAZIONE ANTERIORE OPPURE
INTEGRALE INTELLIGENTE AWD-i

SOLO CON FINANZIAMENTO TOYOTA EASY

DA € 179 AL MESE
TAN 5,99% TAEG 7,32%

47 RATE. ANTICIPO € 5.330.
RATA FINALE € 13.024. OLTRE ONERI FINANZIARI.

QUALUNQUE SIA IL TUO USATO



ORA CON TUTTI I VANTAGGI DEL MONDO WEHYBRID

CARINI

Vendita, Assistenza e Ricambi:
San Dorligo della Valle (TS) - Via Muggia, 6 - Tel. 040 383939
Tavagnacco (UD) - Via Nazionale, 75 - Tel. 0432 573461
Assistenza e Ricambi: Gorizia - Via Terza Armata, 121 - Tel. 0481 524133
carini.toyota.it

CARINI AUTO

Vendita, Assistenza e Ricambi:
Pordenone - Viale Treviso, 27/a
Tel. 0434 578855
cariniauto.toyota.it

Toyota Yaris Cross 1.5 Hybrid Active 2WD. Prezzo di listino € 26.650. Prezzo promozionale chiavi in mano, valido con WeHybrid Bonus Toyota e solo in caso di finanziamento TOYOTA EASY, € 22.650 (esclusa I.P.T. e Contributo Pneumatici Fuori Uso, PFU, ex DM n. 82/2011 di € 7,01 + IVA), con il contributo della Casa e del Concessionario. Promozioni val. ce solo in caso di contratto sottoscritto entro il 30/04/2022, per vetture immatricolate entro il 31/10/2022, in caso di permuta o rottamazione di un autoveicolo posseduto da almeno 5 mesi, presso i Concessionari che aderiscono all'iniziativa. Esempio di finanziamento su Yaris Cross Active 2WD. Prezzo di vendita € 22.650,00. Anticipo € 5.330,00. 47 rate da € 178,34. Valore Futuro Garantito dai Concessionari aderenti all'iniziativa pari alla rata finale di € 13.023,75 (da pagare solo se si intende tenere la vettura alla scadenza del contratto). Durata del finanziamento 48 mesi. Assicurazione furto e incendio. Estensione di garanzia pacchetto di manutenzione, RESTART e Kaske disponibili su richiesta. Spese d'istruttoria € 390. Spese di incasso e gestione pratica € 3,90 per ogni rata. Imposte di bollo € 16,00. Importo totale finanziato € 17.710,00. Totale da rimborsare € 21.608,93. TAN (fisso) 5,99%. TAEG 7,32%. Tutti gli importi riportati sono IVA inclusa. Salvo approvazione Toyota Financial Services. Fogli informativi, SECC e documentazione del finanziamento "Toyota Easy" disponibili in Concessionaria e sul sito www.toyota-fs.it sezione Trasparenza. Offerta valida fino al 30/04/2022 presso i Concessionari che aderiscono all'iniziativa. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Le immagini sono puramente indicative. Maggiori informazioni su toyota.it. Valori massimi WLTP riferiti alla gamma Toyota Yaris Cross Hybrid: consumo combinato 5,1 l/100 km, emissioni CO2 115 g/km, emissioni NOx 0,007 g/km. (WLTP - Worldwide harmonized Light vehicles Test Procedure ai sensi del Regolamento UE 2017/1151).

OGGI SCENDONO ENTRAMBE IN CAMPO: ROSSONERI IN CASA CON IL GENOA, NERAZZURRI A LA SPEZIA

Milan e Inter, via al doppio derby In ballo scudetto e Coppa Italia

Pioli ci crede: «Non siamo primi per caso, ora ci manca soltanto l'ultimo passo»
Per la semifinale di martedì prossimo San Siro sarà completamente esaurito

MILANO

La corsa per lo scudetto è ancora lunga, ma tra oggi e lunedì il Milan, vincendo contro il Genoa, potrebbe fare un altro passo avanti. Sempre che Inter (oggi impegnata a La Spezia) e Napoli (lunedì in casa contro la Roma) non riescano a uscire con i tre punti da due gare sulla carta più impegnative di quella dei rossoneri.

Pioli invita i suoi a crederci fino alla fine, cercando di fare più di quanto dimostrato negli ultimi due deludenti pareggi. «La squadra ci sta credendo, per come stiamo giocando. Facciamo un calcio energico, in cui cerchiamo di dominare e creiamo più degli avversari. Dobbiamo crederci perché siamo forti. Non siamo stati primi in classifica, davanti a tutti a lungo, per la fortuna. Come non è per sfortuna che non riusciamo a vincere», puntualizza il tecnico. E se la fase difensiva è da elogiare, con la porta ormai imbattuta da ben sei partite, è la fase offensiva che ha bisogno del «guizzo».

Contro il Genoa, in un San Siro colmo, con 65 mila biglietti già venduti, il Milan non potrà contare su Zlatan Ibrahimovic. Lo svedese si è fermato, ancora una volta, e non potrà dare il suo contributo per almeno tre partite. L'ennesimo stop per cui non vanno cercate delle cause legate alla fretta o ad una preparazione approssimativa. Certo è che Ibra in questa stagione è stato più tempo fermo ai box che in campo. E una riflessione sul suo futuro la farà il Milan, come sarà costretto a farla lo stesso giocatore. «Dobbiamo cercare di vincerle tutte



Il lungo derby tra Stefano Pioli (Milan) e Simone Inzaghi (Inter)

te - chiosa il tecnico rossonero - I conti si fanno alla fine e per ora sono solo chiacchiere e valgono poco. Siamo tornati ad essere una squadra competitiva, manca l'ultimo step, quello per diventare vincenti». Contro il Genoa tornano a disposizione Bennacer e Rebic, ed è confermato anche Leao, benché nelle ultime partite non abbia convinto.

L'Inter invece vuole cercare l'aggancio già prima di Pasqua e a La Spezia, contro gli uomini dell'ex nerazzurro Thiago Motta, va a caccia della terza vittoria consecutiva in campionato per continuare a tenere il fiato sul collo del Mi-

lan capolista. Dzeko e compagni scenderanno in campo prima dei rivali rossoneri, con la possibilità di far giocare gli avversari con la pressione di essere momentaneamente dietro in classifica. L'obiettivo è proseguire la striscia non solo per continuare a coltivare il sogno seconda stella, ma anche per prepararsi al meglio al derby di Coppa Italia, con la semifinale di ritorno in programma martedì a San Siro (si va verso il tutto esaurito e record di incassi).

Inzaghi può contare sul buon momento dei suoi, così come su un rendimento esterno che vede i nerazzurri senza

IL PROGRAMMA

Il Napoli a Pasquetta Volata per la salvezza

Serie A

33ª giornata

Oggi

Spezia-Inter	ore 19
Milan-Genoa	ore 21

Domani

Cagliari-Sassuolo	ore 12,30
Udinese-Empoli	ore 14,30
Sampdoria-Salernitana	ore 14,30
Fiorentina-Venezia	ore 16,30
Juventus-Bologna	ore 18,30
Lazio-Torino	ore 20,45

Lunedì

Napoli-Roma	ore 19
Atalanta-Verona	ore 21

Classifica: Milan 67; Napoli e Inter* 66; Juventus 62; Roma 54; Lazio 52; Atalanta* 51; Fiorentina* 50; Verona 45; Sassuolo 43; Torino* 38; Bologna* ed Empoli 34; Spezia e Udinese** 33; Sampdoria 29; Cagliari 25; Venezia* e Genoa 22; Salernitana** 16 (*una partita in meno; **due partite in meno).

sconfitte da 10 partite, in cui Handanovic è riuscito a mantenere la porta inviolata per ben sette volte. Il tecnico valuta qualche novità rispetto a quella che è diventata la sua formazione tipo. A partire dalla difesa, dove De Vrij partirà dalla panchina con D'Ambrosio a sostituirlo e Skriniar a scalare al centro, mentre sulla sinistra è ballottaggio tra Dimarco e Bastoni. La principale novità dovrebbe essere rappresentata dall'esordio da titolare di Robin Gosens, mentre in attacco il rientrante Lautaro Martinez si gioca una maglia dall'inizio con Dzeko e Correa. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PLUSVALENZE

Juve e Napoli si difendono
«Valutazioni errate del pm»



Il presidente Andrea Agnelli

Nessuna plusvalenza fittizia, ma una valutazione errata da parte della procura Figg basata su parametri che non corrispondono al reale valore dei giocatori. Juventus e Napoli scelgono una linea simile per rispondere alle accuse che sono state mosse ai due club e ai loro massimi dirigenti nel processo sportivo davanti al Tribunale federale nazionale della Figg.

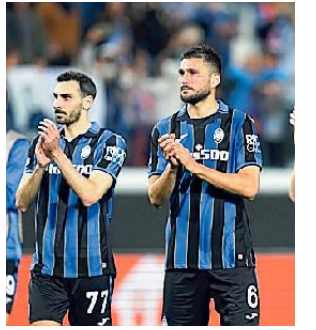
Dopo la requisitoria della procura martedì, con richieste di inibizioni pesanti anche per i due presidenti Andrea Agnelli (12 mesi e 10 giorni) e Aurelio De Laurentiis (11 mesi e 5 giorni), ieri il processo è ripreso con le arringhe degli avvocati. Il club bianconero, che ha «schierato» anche Lorenzo Pozza. Il docente dell'Università Bocconi, oltre a mettere in discussione il metodo della procura federale per fissare i parametri dei giocatori, ha bocciato i riferimenti della procura federale al sito tedesco Transfermarkt nell'atto di deferimento per avvalorare la validità del proprio sistema.

Anche il legale del Napoli ha usato più o meno le stesse argomentazioni per respingere le accuse in relazione all'acquisto di Osimhen. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

COPPE EUROPEE

Finisce la fiaba dell'Atalanta
Valanga Roma sui norvegesi



L'Atalanta saluta il pubblico

Fine dei sogni di gloria. L'Atalanta manca l'appuntamento con la storia e il Lipsia la elimina dall'Europa League negandole, davanti alla tifoseria bergamasca, l'accesso in semifinale. I tedeschi si sono dimostrati superiori e sono usciti dal campo con un 2-0 senza appello. È bastato un gol al 18' di Nkuku in contropiede per smontare l'euforia degli orobici, incapaci di reagire con ordine ed efficacia, per poi alzare bandiera bianca nel finale, trafitti dal rigore all'86' sempre dell'attaccante francese di origini congolesi, autore di una doppietta che proietta il Lipsia alla seconda semifinale europea della sua storia dopo quella del 2020.

Tutto facile, invece, per la Roma in Conference League. I giallorossi di Mourinho travolgono la «bestia nera» Bodø Glimt, che li aveva già battuti due volte in questo torneo, e approdano in semifinale. In uno stadio Olimpico strapieno finisce 4-0 con una strepitosa tripletta di Nicolò Zaniolo. La Roma ha il merito di sbloccare il risultato con Abraham al 5', poi nel giro di sei minuti, dal 23' al 26', Zaniolo la chiude con una doppietta. Il terzo gol personale arriva al 49' e manda in visibilibio il pubblico dell'Olimpico. —

Tennis: a Montecarlo l'azzurro è nei quarti, eliminato Musetti

La magia del dolore: Sinner batte Rublev Ora lo aspetta Zverev, numero 3 al mondo

IL PERSONAGGIO

Stefano Semeraro

MONTECARLO

Sul centrale del Country Club cala il Rublev - inteso come Andrey, finalista qui l'anno scorso - e sale Jannik Sinner che con una master class di resilienza approda ai suoi primi quarti a Monte-Carlo battendo il numero 8 del mondo 5-7 6-1 6-3 in due ore e 20 di un tostissimo braccio di ferro. Resilienza perché Jan è partito in salita, sorpreso dalla partenza a razzo del martellatore moscovita, e all'inizio del secondo set ha dovuto fare i conti anche con una vescica monstre che lo ha già costretto al ritiro



Jannik Sinner ha dovuto farsi curare una dolorosa vescica al piede

a Miami, e anche ieri ha avuto bisogno di un trattamento in diretta tv da parte del fisioterapista. Tutto è bene quel che finisce bene, ma oggi Jan è atteso dal numero 3 del mondo Sascha Zverev e avrà bisogno di essere, oltre che resiliente, anche risanato.

Non è stato un match memorabile, va detto, anche se da metà del secondo set, dopo la pedicure forzata di Sinner sul 2-1 e servizio Rublev, il livello si è alzato. Ed è lì che il tennis violento ma non troppo lucido (e totalmente monotono) del russo si è disunito davanti al maggior fosforo di Jan. Che qualche variazione l'ha provata, intagliando un paio di smorzate tagliagambe al momento giusto, ma soprattutto ha usato meglio squadra

e compasso nelle geometrie da fondo.

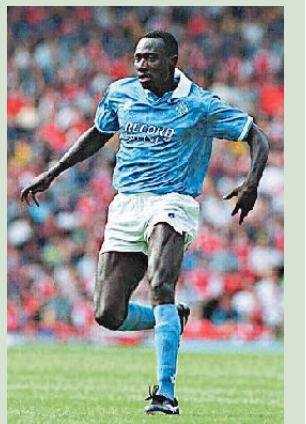
«Da un certo momento in poi ho usato di più il rovescio lungolinea - spiega - quello credo sia stata la chiave, insieme al sostegno del pubblico che ho ringraziato per la spinta che mi ha dato». Zverev, prevedibilmente, sarà un cliente ancora più complicato. Ieri ha controllato Carreno Busta in due set e di quarti al livello di Masters 1000 ne ha già giocati 21, 8 sulla terra, uno a Monte-Carlo, mentre Sinner è appena al terzo, dopo i due consecutivi a Miami. E l'unico precedente sulla terra rossa, vinto da Jan a Parigi nel 2020, contro i due che ha portato a casa Zverev sul duro a Colonia e agli Us Open.

Peccato invece per Lorenzo Musetti. In una situazione speculare - era avanti un set e un break contro Diego Schwartzman - non è riuscito a chiudere e si è fatto rimontare perdendo poi al terzo set. Un filo di killer instinct in più, e oggi di italiani nei quarti ne avremmo due. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LUTTO IN COLOMBIA

Addio a Freddy Rincon
ex di Napoli e Real



L'ex stella del calcio colombiano Freddy Rincon, capitano della nazionale e centrocampista di Napoli e Real Madrid, è morto a Cali in seguito a un incidente stradale. L'ex giocatore 55enne era stato ricoverato lunedì scorso dopo una violenta collisione tra un autobus e il furgone su cui viaggiava. —

VELA

Al 51° trofeo Principessa Sofia Jana Germani è terza a Palma

Ottimo bronzo nei 49er Fx per l'atleta del Sirena con la gardesana Bertuzzi
Omari (Fiamme Gialle) e Carraro partono bene ma chiudono al 23° posto

Francesca Pitacco / TRIESTE

Riparte dopo le Olimpiadi di Tokyo il circo della vela olimpica con il 51° Trofeo Principessa Sofia che si è tenuto a Palma de Maiorca fino allo scorso weekend.

Chiaroscuri per i colori triestini, dove brilla la stella di Jana Germani (Sirena), che insieme alla prodiera gardesana Giorgia Bertuzzi ha colto un ottimo bronzo nella classe 49er Fx.

Sei giorni di mare tosto hanno caratterizzato la trasferta spagnola dove la squadra italiana era tra le più numerose con ben cinquantun atleti convocati. A rappresentare la XIII Zona oltre a Jana Germani, nel 49er Fx anche Carlotta Omari (Fiamme Gialle) e Sveva Carraro (Aeronautica Militare), le quali iniziano con uno spettacolare primo posto in batteria e poi non riescono a confermarsi nel prosieguo di un campionato lungo (finiscono 23esi-



La velista triestina Jana Germani in azione

me), valido come prima tappa della World Cup. Negli Ilca 7 il muggesano Giovanni Coccoluto (Fiamme Gialle) entra in Gold fleet con facilità, ma non riesce ad agguantare l'ingresso in medal race finale a causa di una squalifica. Il suo 20° posto finale lo legge positivamente: «Il livello degli atleti era davvero molto alto. Certo avrei

Niente medal race per Coccoluto (Ilca 7), lontana dal podio anche Albano (Ilca 6)

potuto raccogliere di più, ma non posso lamentarmi per essere all'inizio della stagione e avendo ricevuto buone sensazioni dalla barca».

Sul fronte femminile dell'Ilca 6 Carolina Albano chiude appena trentesima in una regata che l'ha porta-

ta a testare il suo fisico dopo i problemi che l'avevano afflitta nel passato prossimo. Lontani dai piani alti della classifica anche Alice Linussi (Svbg) e il timoniere Andrea Totis (34esimi), che nel 470 misto devono ancora imparare a domare le condizioni impegnative trovate a Palma.

Chi sorride con il suo bronzo al rientro dalla trasferta è Jana Germani, che – come ha sottolineato il direttore tecnico Marchesini – non è nuova a exploit di qualità. Dopo un inizio non eccezionale, Jana ha messo il turbo nella quarta giornata di prove passando dal tredicesimo al quarto posto, guadagnandosi così l'accesso alla medal race. «Siamo entrate in finale senza nulla da perdere e siamo riuscite a salire sul podio con un bronzo che ritengo meritato – sono le parole di Germani – tutta la settimana ci ha messo di fronte a condizioni particolari per cui siamo davvero soddisfatte di quanto fatto».

Intanto eri sera, nella sede della Triestina della Vela, è stato presentato il circuito di regate “Solo Due”, coordinato dalla Società Nautica Laguna. Nato nel 2012, il circuito si svolgerà su nove prove coincidenti con le classiche organizzate dai circoli del Golfo di Trieste. Gli iscritti correranno in flotta Open suddivise in categorie e classi secondo il regolamento Open a-tura. —

CALCIO DILETTANTI

**Oggi due anticipi in Prima Categoria
Domani il clou**

Il weekend calcistico prepa-squale dei dilettanti inizierà oggi con due anticipi di Prima Categoria. Alle 20 a Santa Croce lo Zarja affronterà il Mariano, mentre alle 20.30 la capolista Cormanese se la vedrà con l'Azzurra Gorizia. In Seconda Categoria-girone E alle 20 si giocherà Mossa-Torre.

Domani invece il clou con l'ultimo turno della stagione regolare dell'Eccellenza. In programma: San Luigi-Kras, Sistiana-Chiarbola P., P.Gorizia-Primorec, P.Cervignano-Zaule R., Ronchi-Torviscosa, Virtus C.-Ancona. In Promozione: Forum Julii-Juventina, S.Andrea S.Vito-Staranzano, Ufm-Santamaria, S.Giovanni-P.Romans, Ts Calcio-Aquileia, Sangiorgina-Costalunga, Tolmezzo-Sevegliano, Risanese-Azzurra Premariacco. In Prima spazio a Victory-Ruda, Audax-Centro S., Domio-Gradese, Isonzo-Mladost, Fiumicello-Roianese, Ism-S.Canizan. In Seconda-F: Turriaco-Romana, Muglia-Aris, Vesna-Pieris, Academy-Montebello, Breg-Opicina, Muglia-Primorje, Costa International-Cgs.

Infine da domani il centro sportivo di Basovizza ospiterà il torneo internazionale giovanile organizzato dallo Zarja. —

KARATE

Mija Ukmar argento Junior al Trofeo delle Regioni «Premiato il duro lavoro»

Francesco Cardella / TRIESTE

Subito sul podio dopo circa due anni di inattività agonistica. È quanto realizzato dalla giovane Mija Ukmar, atleta del club Shinkai Karate di Sgonico, tornata a gareggiare nell'ambito del Trofeo delle Regioni, classica del karate tradizionale dal respiro nazionale che si sviluppa sotto l'egida della Fikta, manifestazione andata in scena a Busto Arsizio. L'atleta carsolina si è piazzata seconda nella categoria Junio-

res + 55kg nei Kata (forme) all'interno di un girone abitato da 26 contendenti e che ha visto il successo della lombarda Amina Tarawneh dello Shoto-kan Yudanshakai, mentre al terzo posto si è classificata la veneta Silvia Frare del KiDojo. Il Trofeo delle Regioni, giunto quest'anno alla sua 29ª edizione, assembla le rappresentative regionali in seno alla sigla Fikta, portando sul tatami atleti e atlete dai 15 ai 21 anni, nelle specialità del Kumite (combattimento) e appunto Kata, il

versante specialistico di Mija Ukmar.

«Non posso che essere contenta del piazzamento, considerando soprattutto gli ultimi anni difficili per allenamenti adeguati e con una certa continuità – ha sottolineato l'agostista dello Shinkai Karate – negli ultimi tempi ho dovuto inoltre conciliare i problemi della pandemia con gli impegni anche universitari nella sede di Capodistria. Questo secondo posto va quindi molto bene – ha aggiunto – e devo dire che è un risultato che mi sprona molto, anche perché sono le ultime gare che vivo nella categoria Juniores».

Il cammino agonistico ora prosegue. Il prossimo scalo per Mija Ukmar è datato il 30 aprile, a Paderno di Ponzano Veneto, teatro della Heart Cup 2022, altra manifestazione di carattere nazionale. —

KARATE

Titolo per Marco de Bastiani alla President's Cup di Roma

TRIESTE

Il triestino Marco de Bastiani sul gradino più alto di un torneo nazionale di karate. Succede a Roma, nell'ambito della seconda edizione della President's Cup, manifestazione organizzata dalla Fki in collaborazione con la Libertas, aperta ad ogni sigla ed ente di promozione. Una gara abitata da oltre 400 atleti e che per l'occasione ha riservato un tributo speciale alla memoria di Da-

niele Lazzarini, già presidente federale.

Marco de Bastiani, karateka della Fiamma Trieste Samer&Shipping dell'Azzurro d'Italia Giorgio D'Amico (7° dan) si è imposto nel combattimento nella categoria cinture marroni/nere Juniores –65 kg, un settore (ma qui delineato nei 75 kg) che ha visto sul podio anche un altro triestino della Fiamma, Gioele Turco, piazzatosi al terzo posto. Il medagliere della spedizione della

squadra di Giorgio D'Amico sulla ribalta della President's Cup si è alimentato anche nelle forme (kata) grazie a Nicolò Sciortino (terzo nei Veterani) e con Alessandro Samer, anche egli “bronzo” ma nella classe Juniores cinture nere.

La ripresa delle manifestazioni per il karate sportivo riserva ora altre tappe, anche dal respiro internazionale. La squadra agonistica della Fiamma Karate Samer&Shipping punta ora alla partecipazione ai campionati iridati sotto l'egida della WFFSport, in programma a Praga quest'anno dal 30 settembre al 2 ottobre, obiettivo che passa anche per la selezione all'interno dello stage nazionale datato 19 e 20 maggio a Porto S.Giorgio. —

F.C.

HOCKEY INLINE

Edera, ko indolore con Verona La Tergeste ora vuole la A

I rossoneri sconfitti dal Cus sono già proiettati ai quarti di finale con Ferrara, in serie B i Tigers battono Riccione e centrano la 18ª vittoria

Franz Bevilacqua / TRIESTE

L'Edera chiude con una sconfitta indolore i play-off round del massimo campionato di hockey inline e prenota già i quarti di finale scudetto contro il Ferrara (match di andata domani alle 18.30 in Emilia). Negli ultimi 40 minuti della seconda fase il roster ederino rimedia un 5-2 interno al cospetto di un più solido Cus Verona, obbligato a vincere per regalarsi un posto nella prossima A, oltre alla corsa scudetto dove gli ederini si erano già iscritti con largo anticipo. Milanese sblocca il risultato, immediatamente raggiunto da Carrer. I padroni di casa tornano nuovamente avanti con Nic Degano. Prima dell'intervallo, gli scaligeri inseguono la rimonta con Battistella e Perini prima di chiudere il match con le marcature di Carrer e Lupi per il definitivo 2-5.

Edera Trieste: Fink, Bion; Sindici, N. Degano1, J. Degano, Ovsec, Zozzoli, Cocozza, Sodrznik, Delpiano, Milanese 1. All. Florean.

La classifica finale: Edera Trieste 28; Verona 27; Monleale 24; Cittadella 21; Pia-



I biancorossi della Tergeste sono imbattuti

cenza 0.

SERIE B Tra i cadetti la Coralimpianti Tigers con un poker manda in soffitta una regular season tempestata da una striscia di sole vittorie in 18 partite. A farne le spese, la Corsari Riccione che non riesce a rovinare la festa ai ragazzi di Poloni che ora mettono nel mirino i play-off promozione nel massimo campionato. L'ennesimo successo dei biancorossi porta le firme dei due atleti sloveni, capaci di calare il tris in avvio (doppietta di Fink e marcatura di Leben). Fabrizio prova a ricucire il passivo ma Battisti nel se-

condo tempo chiude i discorsi fissando il risultato sul 4-1. Sulla strada delle tigri adesso la Castelli Romani, prima avversaria verso la A: si gioca domani alle 15 in Lazio.

Coralimpianti: D'Ambrosi, Gallessi; De Vonderweid, Grusovin, Battisti 1, G. Cavallieri, Fink 2, D. Fabietti, Leben 1, Nat Angeli, A. Fabietti, Mariotto, Pittani, P. Cavallieri. All. Poloni.

La classifica finale: Coralimpianti 54; Old Style 43; Forlì 37; Legnaro 35; Cv Skating 25 e Modena 25; Viareggio 18; Castelli Romani 12; Mammuth 11; Riccione 7. —

Scelti per voi



Rito della Via Crucis presieduto da Papa Francesco
RAI 1, 21.00
Il tradizionale rito del Venerdì Santo, presieduto da Papa Francesco, torna nella suggestiva cornice del Colosseo. Il rito antichissimo, percorre quattordici stazioni che descrivono gli episodi salienti della condanna, il supplizio e infine l'uccisione di Gesù.



Noah
RAI 2, 21.20
Russell Crowe, nei panni del patriarca biblico Noè, deve compiere l'impresa raccontata nella Genesi: costruire un'arca che possa salvare il destino degli uomini giusti dal diluvio universale.



Luigi Proietti detto Gigi
RAI 3, 21.25
Il documentario di Edoardo Leo è dedicato a uno dei più geniali uomini di spettacolo: Gigi Proietti. Attraverso le testimonianze di chi lo ha conosciuto si ripercorre la vita dell'attore dagli esordi al raggiungimento del mito.



Quarto Grado
RETE 4, 21.20
Gianluigi Nuzzi e Alessandra Viero, anche stasera propongono al pubblico i casi di cronaca nera non ancora risolti. Esperti e opinionisti, ne discutono per aggiungere nuovi elementi di riflessione.



Big Show
CANALE 5, 21.20
Dal palcoscenico del Teatro Manzoni di Milano, il comico milanese, al suo esordio alla conduzione di un programma televisivo, coinvolgerà il pubblico in sala con la sua verve e i suoi pungenti monologhi.

Viale d'Annunzio, 29

Trieste

tel. 0403229504

RAI 1	Rai 1
9.00 Tg1 L.I.S. Attualità	
9.05 Unomattina Attualità	
9.50 Che tempo fa Attualità	
9.55 Storie italiane Attualità	
11.55 È Sempre Mezzogiorno	
13.30 Telegiornale Attualità	
14.00 A Sua Immagine - Speciale La speranza sotto assedio Rubrica	
14.50 Oggi è un altro giorno	
15.55 Il paradiso delle signore - Daily (1ª Tv) Soap.	
16.45 Tg1 Attualità	
16.55 Tg1 Economia Attualità	
17.05 La vita in diretta	
18.45 L'Eredità Spettacolo	
20.00 Telegiornale Attualità	
20.30 La Via Crucis dell'Ucraina Attualità	
21.00 Rito della Via Crucis presieduto da Papa Francesco Attualità	
22.20 La Via Crucis dell'Ucraina Attualità	
23.00 Viaggio nella Chiesa di Francesco Attualità	
23.30 Tg1 Sera Attualità	

RAI 2	Rai 2
8.45 Radio2 Social Club	
9.55 Gli imperdibili Attualità	
9.58 Meteo 2 Attualità	
10.00 Tg2 Italia Attualità	
10.55 Tg2 - Flash Attualità	
11.00 Tg Sport Attualità	
11.10 I Fatti Vostri Spettacolo	
13.00 Tg 2 Giorno Attualità	
13.30 Tg 2 Eat parade Attualità	
13.50 Tg 2 Si, Viaggiare Attualità	
14.00 Ore 14 Attualità	
15.15 Detto Fatto Attualità	
17.15 Castle Serie Tv	
18.00 Tg Parlamento Attualità	
18.10 Tg2 - L.I.S. Attualità	
18.15 Tg 2 Attualità	
18.30 Tg Sport Sera Attualità	
18.50 LOL, -) Spettacolo	
19.00 Blue Bloods Serie Tv	
19.40 The Good Doctor Serie Tv	
20.30 Tg2 - 20.30 Attualità	
21.00 Tg2 Post Attualità	
21.20 Noah Film Drammatico (14)	
23.40 O anche no Documentari	
0.20 I Lunatici Attualità	

RAI 3	Rai 3
12.25 Tg3 - Fuori Tg Attualità	
12.45 Quante storie Attualità	
13.15 Passato e Presente	
14.00 Tg Regione Attualità	
14.20 Tg3 Attualità	
14.50 Leonardo Attualità	
15.05 Tg3 - L.I.S. Attualità	
15.10 Rai Parlamento	
Inaugurazione dell'anno dedicato a Procidia Capitale italiana della Cultura Attualità	
16.15 Aspettando Geo	
17.00 Geo Documentari	
19.00 Tg3 Attualità	
19.30 Tg Regione Attualità	
20.00 Blob Attualità	
20.10 Che succ3de? Spettacolo	
20.45 Un posto al sole (1ª Tv) Soap	
21.25 Luigi Proietti detto Gigi (1ª Tv) Film Documentario (21)	
23.05 Illuminate Documentari	

RETE 4	
6.00 Don Luca Serie Tv	
6.25 Tg4 Telegiornale Attualità	
6.45 Stasera Italia Attualità	
7.35 Miami Vice Serie Tv	
9.40 Hazzard Serie Tv	
10.40 Dalla Parte Degli Animali Attualità	
11.55 Tg4 Telegiornale Attualità	
12.25 Il Segreto Telenovela	
13.00 La signora in giallo Serie Tv	
14.00 Lo sportello di Forum Attualità	
15.30 Speciale Tg4 - Diario Di Guerra Attualità	
16.45 Gli amici di Gesù - Maria Maddalena Film Biografico (00)	
19.00 Tg4 Telegiornale Attualità	
19.50 Tempesta d'amore (1ª Tv) Soap	
20.30 Stasera Italia Attualità	
21.20 Quarto Grado Attualità	
0.50 Lincoln Rhyme Telefilm	

CANALE 5	
6.00 Prima pagina Tg5 Attualità	
8.00 Tg5 - Mattina Attualità	
8.45 Mattino cinque Attualità	
10.55 Tg5 - Mattina Attualità	
11.00 Forum Attualità	
13.00 Tg5 Attualità	
13.40 Beautiful (1ª Tv) Soap	
14.10 Una vita (1ª Tv) Telenovela	
14.45 Uomini e donne Spettacolo	
16.10 Amici di Maria Spettacolo	
16.40 L'Isola Dei Famosi Real Tv	
16.45 Brave and Beautiful (1ª Tv) Serie Tv	
17.25 Pomeriggio cinque	
18.45 Avanti un altro!	
19.55 Tg5 Prima Pagina	
20.00 Tg5 Attualità	
20.40 Striscia La Notizia - La Voce Dell'Inscienza Spettacolo	
21.20 Big Show Spettacolo	
0.45 Tg5 Notte Attualità	

ITALIA 1	
6.45 L'Ape Maia	
7.15 Spank, Tenero Rubacuori	
Cartoni animati	
7.40 Papà Gambalunga	
Cartoni Animati	
8.10 Kiss me Licia	
8.40 Chicago Fire Serie Tv	
10.30 Chicago P.D. Serie Tv	
12.25 Studio Aperto Attualità	
13.00 La pupa e il seccione	
Short Spettacolo	
13.15 Sport Mediaset Attualità	
14.00 I Simpson	
15.20 The Big Bang Theory	
16.10 The Goldbergs Serie Tv	
16.40 Modern Family Serie Tv	
17.30 Due uomini e mezzo	
18.20 Studio Aperto Attualità	
19.00 Studio Aperto Mag	
19.30 C.S.I. Miami Serie Tv	
20.25 N.C.I.S. - Unità Anticrimine Telefilm	
21.20 Rocky Film Drammatico (76)	
23.50 Never Back Down - Mai arrendersi Film Drammatico (08)	

LA 7	
6.00 Meteo - Oroscopo - Traffico Attualità	
7.00 Omnibus news Attualità	
7.30 Tg La7 Attualità	
7.55 Omnibus Meteo Attualità	
8.00 Omnibus - Dibattito	
9.40 Coffee Break Attualità.	
Lo spazio mattutino per l'approfondimento e l'attualità condotto in studio da Andrea Pancani.	
11.00 L'aria che tira Attualità	
13.30 Tg La7 Attualità	
14.15 Tagadà - Tutto quanto fa	
Politica Attualità	
16.40 Taga Focus Documentari	
17.00 Speciale Tg La7 Attualità	
20.00 Tg La7 Attualità	
20.35 Otto e mezzo Attualità	
21.15 Propaganda - Diario di Guerra Attualità	
1.00 Tg La7 Attualità	
1.10 Otto e mezzo Attualità	
1.50 L'aria che tira Attualità	
3.45 Tagadà - Tutto quanto fa	
Politica Attualità	

TV8	
15.15 Perché ho rapito il mio capo Film Commedia (14)	
17.00 Un marito per due gemelle Film Commedia (10)	
18.45 MasterChef Italia Spettacolo	
20.30 Guess My Age - La sfida (1ª Tv) Spettacolo	
21.30 Quattro matrimoni Spettacolo	
22.45 Quattro matrimoni Spettacolo	
NOVE	NOVE
17.25 Sulle orme dell'assassino Serie Tv	
19.20 Cash or Trash - Chi offre di più? (1ª Tv) Spettacolo	
20.25 Deal With It - Stai al gioco (1ª Tv) Spettacolo	
21.35 I migliori Fratelli di Crozza Show	
23.10 Il naufragio del Titanic - Nuove verità (1ª Tv) Documentari	

20	20	20
14.05 All American (1ª Tv) Serie Tv		
14.55 All American (1ª Tv) Serie Tv		
15.40 Blindspot Serie Tv		
17.20 Gotham Serie Tv		
19.20 Chicago Fire Serie Tv		
20.15 The Big Bang Theory Serie Tv		
21.05 Mad Max: Fury Road Film Azione (15)		
23.35 Warcraft - L'Inizio Film Fantasy (16)		
2.00 The Sinner Serie Tv		

RAI 4	21	Rai 4
14.30 Delitti in Paradiso Serie Tv		
16.40 Flashpoint Serie Tv		
18.10 Fast Forward Serie Tv		
19.50 Criminal Minds Serie Tv		
21.20 S.W.A.T. - Squadra speciale anticrimine Film Azione (03)		
23.15 Ashfall Film Azione (19)		
1.30 Anica - Appuntamento al cinema Attualità		
1.35 Wonderland Attualità		
2.10 Fargo - La serie Serie Tv		
3.35 Cold Case - Delitti irrisolti Serie Tv		

IRIS	22	IRIS
12.25 Quattro amici e un matrimonio Film Commedia (06)		
14.30 Fiore del deserto Film Biografico (09)		
17.05 Chiamami aquila Film Commedia (81)		
19.15 Hazzard Serie Tv		
20.05 Walker Texas Ranger Serie Tv		
21.00 Debito di sangue Film Thriller (02)		
23.20 Invictus - L'invincibile Film Biografico (09)		

RAI 5	23	Rai 5
14.00 Evolution - Il viaggio di Darwin Documentari		
16.00 L'allodila Spettacolo		
17.45 Concerto di Pasqua Spettacolo		
18.50 TGR Petrarca Attualità		
19.20 Gli imperdibili Attualità		
19.25 Rai News - Giorno		
19.30 Art Night Documentari		
20.20 Prossima fermata, America Documentari		
21.15 Art Night Documentari		
23.15 Save The Date Documentari		

RAI MOVIE	24	Rai
15.50 Gli imperdibili Attualità		
15.55 Per un pugno di eroi Film Guerra (67)		
17.35 Romanzo nel west Film Avventura (44)		
19.15 Er più: storia d'amore e di coltello Film Commedia (71)		
21.10 Sotto il cielo delle Hawaii Film Commedia (15)		
23.05 Diana - La storia segreta di Lady D Film Biografico (13)		

RAI PREMIUM	25	Rai
15.20 Anica - Appuntamento al cinema Attualità		
15.25 Homicide Hills - Un commissario in		
campagna Serie Tv		
17.20 Il Maresciallo Rocca		
19.05 Che Dio ci aiuti Fiction		
21.20 Nero a metà Fiction		
23.20 Uniche Lifestyle		
23.45 Noi Serie Tv		
1.40 Nebbie e Delitti Serie Tv		
3.15 Homicide Hills - Un commissario in		
campagna Serie Tv		

CIELO	26	cielo
15.00 MasterChef Italia 6		
16.15 Fratelli in affari		
17.15 Buying & Selling		
18.15 Love It or List It - Prendere o lasciare		
Australia (1ª Tv) Lifestyle		
19.15 Affari al buio		
20.15 Affari di famiglia		
21.15 Amore facciamo		
scambio? Film Drammatico (10)		
23.15 Swingers - Scambisti (1ª Tv) Lifestyle		

TWENTYSEVEN	27	
14.40 A-Team Serie Tv		
15.35 La casa nella prateria Serie Tv		
19.25 A-Team Serie Tv		
21.10 Notting Hill Film Commedia (99)		
23.15 Ocean's 8 Film Azione (18)		
1.00 Chuck Serie Tv		
2.30 Psych Serie Tv		
5.05 Tgcom24 Attualità		
5.10 Camera Café Serie Tv		
5.18 Celebrated: le grandi biografie Documentari		

TV2000	28	TV2000
15.15 Siamo Noi Attualità		
16.00 Il diario di Papa Francesco Attualità		
17.00 Celebrazione della Passione del Signore		
18.45 TG 2000 Attualità		
19.05 Maria: la vita dopo Gesù secondo le tradizioni		
20.00 Santo Rosario Attualità		
20.30 TG 2000 Attualità		
21.15 Via Crucis dal Colosseo Attualità		
22.35 I gladiatori Film Storico (54)		

LA7 D	29	7d
14.35 Grey's Anatomy Serie Tv		
15.30 The Good Wife Serie Tv		
18.15 Tg La7d Attualità		
18.20 Ghost Whisperer Serie Tv		
20.15 I menù di Benedetta Lifestyle		
20.50 La cucina di Sonia Lifestyle		
21.30 Joséphine, Ange Gardien Serie Tv		
23.20 Joséphine, Ange Gardien Serie Tv		
1.10 A te le chiavi Lifestyle		

LA 5	30	La 5
14.15 Amici di Maria Spettacolo		
14.45 Una mamma per amica		
16.45 L'Isola Di Pietro 2		
18.05 L'Isola Dei Famosi		
19.10 Amici di Maria Spettacolo		
19.40 Uomini e donne Spettacolo		
21.10 Ultima Fermata Spettacolo		
1.15 L'Isola Dei Famosi '22 - Extended Edition		
Spettacolo		

REAL TIME	31	Real Time
12.00 Cortesie per gli ospiti		
14.10 Cortesie per gli ospiti		
Ristorante Lifestyle		
15.20 Cake Star - Pasticcerie in sfida Lifestyle		
17.55 Cortesie per gli ospiti		
19.05 Cortesie per gli ospiti		
Ristorante Lifestyle		
20.15 Cortesie per gli ospiti		
Ristorante (1ª Tv)		
21.25 Cake Star - Pasticcerie in sfida (1ª Tv) Lifestyle		
22.45 Il salone delle meraviglie (1ª Tv) Spettacolo		

GIALLO	38	Giallo
10.10 Alice Nevers - Professione giudice Serie Tv		
11.25 Elementary Serie Tv		
13.15 L'ispettore Barnaby Serie Tv		
17.10 Elementary Serie Tv		
19.10 L'ispettore Barnaby Serie Tv		
21.10 Miss Fisher - Delitti e misteri Serie Tv		
22.25 Miss Fisher - Delitti e misteri Serie Tv		
Alexandra Serie Tv		
23.35		

TOP CRIME	39	TOP CRIME
14.00 Law & Order: Unità Vittime Speciali Serie Tv		
15.50 Rizzoli & Isles Serie Tv		
17.35 Hamburg distretto 21 Serie Tv		
19.20 The mentalist Serie Tv		
21.10 Chicago P.D. Serie Tv		
22.05 Chicago P.D. Serie Tv		
23.00 Law & Order: Unità Vittime Speciali Serie Tv		
C.S.I. Miami Serie Tv		
Imposters Serie Tv		
Tgcom24 Attualità		
C.S.I. New York Serie Tv		
4.25		

DMAX	52	DMAX
14.30 A caccia di tesori Lifestyle		
15.25 Lupi di mare: Nord vs Sud Documentari		
16.25 Lupi di mare: Nord vs Sud (1ª Tv) Documentari		
17.25 Una famiglia fuori dal mondo Documentari		
Vado a vivere nel bosco Spettacolo		
19.20		
21.15 Ingegneria perduta (1ª Tv) Documentari		
22.15 Ingegneria perduta Documentari		

RADIO RAI PER IL FVG
7.18: Gr FVG al termine Onda verde regionale; 11.05: Presentazione programmi; 11.09: Trasmissioni in lingua friulana; 11.20: Un tranquillo weekend da paura: tanti suggerimenti per un fine settimana in regione; 12.30: Gr FVG; 13.29: Babel: il progetto "Oriente/Occidente 1945-1954-2025. La frontiera nel cinema e nella storia". La Valle di Soffimbergo diventa set cinematografico. Come si organizza un festival "green"; 14.10: Chi è di scena: gli appuntamenti con il teatro in FVG; 15.00: Gr FVG; 15.15: Trasmissioni in lingua friulana; 18.30: Gr FVG
Programmi per gli italiani in Istria
15.45: Gr FVG; 16.00: Sconfina-menti: i nuovi corsi medico-infermieri in lingua italiana promossi dalla Comunità degli Italiani di Spalato. Il tema del caffè nel libro "CoffeExperts" di Andrea e Marco Bazzara
Radio Trst A - Programmi in lingua slovena.
6.58: Apertura; 6.59: Segnale orario e saluto dal vivo; 7: GR Mattino; Buongiorno; 7.30: Fiaba del mattino; Calendarietto; 8: Notiziario e cronaca regionale; 8.10: Primo turno; 10: Notiziario; Diagonali culturali: radio chiama cinema; 11: Studio D; 12.59: Segnale orario; 13: GR; 13.20: Musica a corale; 14: Notiziario e cronaca regionale; 14.10: L'angolino dei ragazzi; 14.50: Rubrica linguistica; 15: #Bumerang; 17: Notiziario e cronaca regionale; 17.30: Libro aperto: Attilj Kralj; PADRE NOSTRO - 18. pt; 18: Avvenimenti culturali; 18.45: Postni govori; 18.59: Segnale orario; 19: GR della sera; Musica leggera slovena; 19.35: Chiusura.

RADIO 1	DEEJAY
18.55 Zona Cesarini	14.00 Summer Camp
19.00 Anticipo Campionato Serie A Spezia - Inter	16.00 Frank e Ciccio
21.05 La finestra su San Pietro Celebrazione della Via Crucis	17.00 Pinocchio
	19.00 Buonasera DeeJay
	20.00 Say Waaad?
	22.00 DeeJay Time
RADIO 2	CAPITAL
14.00 La Versione delle Due	12.00 Il mezzogiornale
16.00 Numeri Uni	14.00 Capital Records
18.00 Caterpillar	18.00 Cose che Capital
20.00 Ti Sento	20.00 Vibe
21.00 Back2Back	22.00 Capital Records
22.35 Soggetti Smarriti	24.00 Extra
RADIO 3	M20
20.05 Radio3 Suite - Panorama	12.00 Marlen
20.30 Il Cartellone in diretta dall'Auditorium "Arturo Toscanini" di Torino	14.00 Ilario
Orchestra Sinfonica Nazionale della Rai	17.00 Albertino EveryDay
	19.00 Andrea Mattei
	22.00 One Two One Two
	23.00 Drake Revolution

SKY-PREMIUM	SKY CINEMA
	18.55 2001: Odissea nello spazio Film
	Sky Cinema Due
	19.10 I tartassati Film
	Sky Cinema Comedy
	19.15 L'arte della truffa Film
	Sky Cinema Suspense
	19.20 Resta con me Film
	Sky Cinema Romance
	19.20 Old Film
	Sky Cinema Uno
	19.25 Peter Rabbit 2 - Un birbante in fuga Film
	Sky Cinema Family
	19.50 La prima vacanza non si scorda mai Film
	Sky Cinema Collection
	21.00 Transformers 4 - L'era dell'estinzione Film
	Sky Cinema Action
	21.00 Signori si nasce Film
	Sky Cinema Comedy

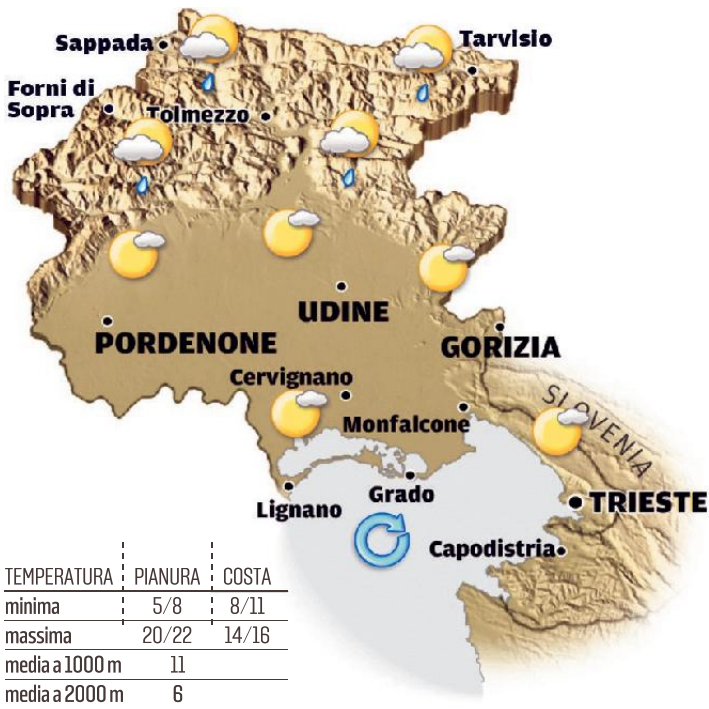
TV LOCALI	CAPODISTRIA
	06.00 Infocanale
	14.00 Tv transfrontaliera Tgr Fvg
	14.20 La macroregione danubiana
	14.30 Bellitalia
	15.00 Mediterraneo
	15.30 City folk
	16.00 Petrarca
	16.30 L'universo e' ... replay
	17.05 Mosaico adriatico
	18.00 Programma in lingua slovena - Vklp
	18.35 Vreme
	18.40 Primorska kronika
	19.00 Tuttoggi l'edizione
	19.25 Tg sport
	19.30 Tuttoggi attualita'
	20.00 Shaker
	20.45 Dramusica
	21.00 Tuttoggi l'edizione
	21.15 Qu

Il Meteo

Previsioni meteo a cura dell'Osmer

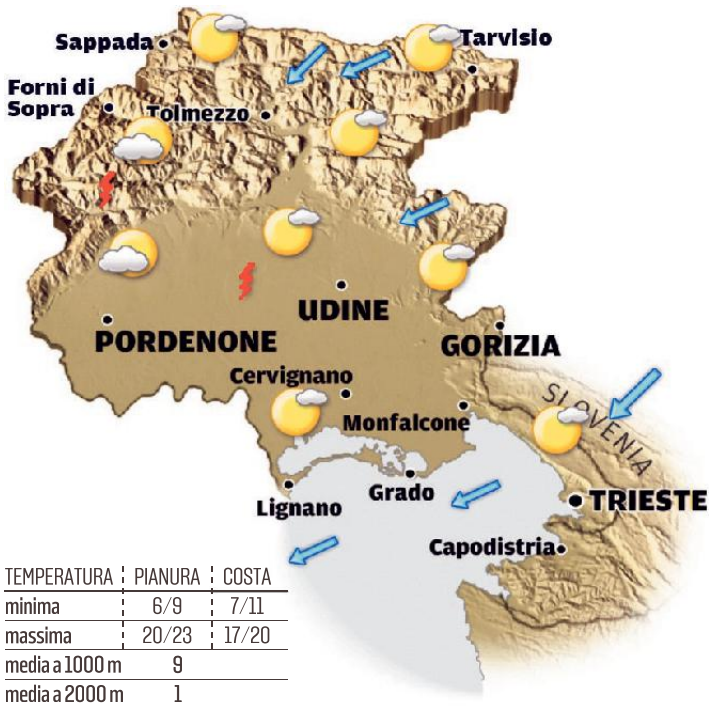


OGGI IN FVG



Su pianura e costa sereno o poco nuvoloso. Sui monti bello al mattino, variabile o nuvoloso dal pomeriggio con qualche pioggia, in genere debole o moderata, che in serata potrebbe interessare anche l'alta pianura. Venti a regime di brezza. Di notte possibile qualche foschia o banco di nebbia sulla bassa pianura.

DOMANI IN FVG



Al mattino cielo sereno o poco nuvoloso; nel pomeriggio variabile con la possibilità di qualche rovescio, più probabile sulle Prealpi Carniche e zone occidentali. Soffierà vento moderato in genere da nord-est; sulla costa Bora moderata, anche sostenuta o forte a Trieste dalla tarda sera. Temperatura in diminuzione in quota e dalla sera anche nelle valli e in pianura.

Tendenza:domenica cielo in genere sereno o poco nuvoloso. Sulla costa soffierà Bora moderata, più sostenuta al mattino a Trieste, in calo nel pomeriggio quando sulla fascia lagunare potrà soffiare brezza. Vento moderato da nord-est anche in quota. Temperature massime in calo.

TEMPERATURE IN REGIONE					
CITTÀ	MIN	MAX	UMIDITÀ	VENTO	
Trieste	10,1	16,8	71 %	14 km/h	
Monfalcone	8,0	20,0	49 %	13 km/h	
Gorizia	5,9	22,7	46 %	29 km/h	
Udine	6,1	23,7	41 %	23 km/h	
Grado	10,5	15,5	84 %	22 km/h	
Cervignano	6,0	22,0	47 %	14 km/h	
Pordenone	5,9	24,2	37 %	18 km/h	
Tarvisio	2,0	21,9	28 %	26 km/h	
Lignano	12,3	18,6	62 %	30 km/h	
Gemona	6,0	22,0	38 %	13 km/h	
Tolmezzo	7,8	23,9	34 %	36 km/h	
Forni di Sopra	6,4	20,7	38 %	28 km/h	

IL MARE			
CITTÀ	STATO	GRADI	ALTEZZA ONDA
Trieste	calmo	12,3	0,02 m
Monfalcone	calmo	12,7	0,03 m
Grado	calmo	12,8	0,04 m
Lignano	calmo	12,8	0,05 m

EUROPA			
CITTÀ	MIN	MAX	
Amsterdam	9	16	
Atene	11	19	
Belgrado	6	20	
Berlino	11	15	
Bruxelles	9	19	
Budapest	8	20	
Copenaghen	7	13	
Ginevra	11	20	
Lisbona	11	24	
Londra	9	18	
Lubiana	6	23	
Madrid	11	20	
Mosca	0	10	
Parigi	11	21	
Praga	7	19	
Varsavia	6	18	
Vienna	9	22	
Zagabria	8	22	

ITALIA		
CITTÀ	MIN	MAX
Aosta	8	24
Bari	8	19
Bologna	7	22
Bolzano	8	27
Cagliari	13	19
Firenze	8	25
Genova	14	24
L'Aquila	5	21
Milano	8	24
Napoli	12	21
Palermo	14	19
R. Calabria	15	21
Roma	11	26
Torino	10	24
Venezia	8	19

OGGI IN ITALIA



OGGI
Nord: stabile e soleggiato, salvo qualche nube più compatta sul Triveneto specie sulle aree alpine e prealpine, con isolati piovaski.
Centro: stabile ma con cieli a tratti velati per nubi alte, specie su Lazio e Abruzzo.
Sud: instabile sulla Sicilia con piogge sparse dalla sera; asciutto e velato altrove.
DOMANI
Nord: spiccata variabilità con bel tempo fino al mattino, poi rapido peggioramento a partire dal Triveneto, con piogge e qualche rovescio in estensione ad Ovest.
Centro: stabile e soleggiato fino al pomeriggio.
Sud: stabile con cieli velati da nubi alte.

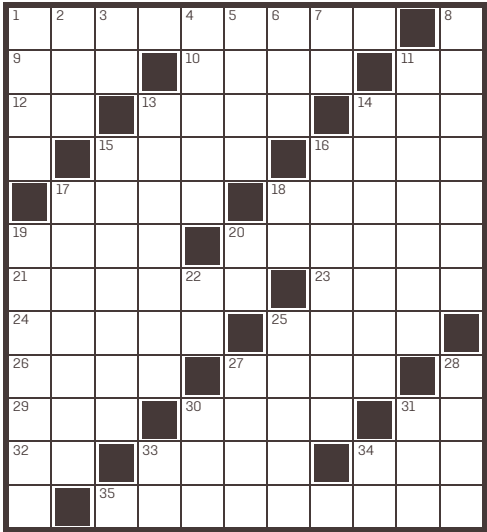
DOMANI IN ITALIA



IL CRUCIVERBA

Le soluzioni si riferiscono al cruciverba odierno

www.studiogiocchi.com



ORIZZONTALI: **1** Trasmette testo in Tv - **9** Abituata - **10** La Sastre del cinema - **11** Coda di stampa - **12** I confini di Bucarest - **13** La Repubblica con Praga - **14** Dentro il - **15** La sposa di Abramo - **16** Grosse corde - **17** Reggono la staccionata - **18** Volà nei cieli - **19** Un frutto per lo strudel - **20** Michael che è stato Batman - **21** Perpetua - **23** Stella di piccole dimensioni - **24** Barbara presentatrice - **25** Aspri come il fumo - **26** Canti solenni - **27** Vengono lasciate dalle navi - **29** Antico istitutore - **30** Una che non prega mai - **31** Gli estremi di Jovanotti - **32** Ti seguono in cantina - **33** Il Cassina della ginnastica - **34** Precede... Orleans e York - **35** Buone intenzioni.

VERTICALI: **1** Può portare acqua - **2** Il levante - **3** Simbolo del lantanio - **4** Christian calciatore - **5** L'ultimo fu detronizzato da Pizarro - **6** La più bella era Venere - **7** In mezzo alla palestra - **8** Anna nel film // marito della parrucchiera - **11** Le antenne delle vele - **13** Scendere in un buco - **14** Verbo da piscina - **15** La provincia col Cilento - **16** Fu il regno di molti Luigi - **17** Pianta dai fiori a imbuto - **18** Precede cognomi nobiliari - **19** Ruolo nel rugby - **20** La fine di Kafka - **22** A fine giugno - **25** Un legno per il fondo dei violini - **27** Segnale d'arresto - **28** Frutto esotico - **30** Può pungere chi l'adopera - **31** Aereo a reazione - **33** Cambiano il rito in ritiro - **34** Il simbolo chimico del nichel.

Oroscopo

ARIETE
21/3 - 20/4



Ancora una giornata sotto ottimi influssi. Possibili incontri con persone dal fascino magnetico e situazione economica che permette di guardare al futuro con ottimismo.

TORO
21/4 - 20/5



L'impulsività potrebbe diventare il punto nero della vostra giornata. Cercate di controllarvi, soprattutto nei rapporti con le persone che conoscete poco. Buone prospettive.

GEMELLI
21/5 - 21/6



Gli astri in ottimo aspetto vi aprono nuove possibilità di incontri, farete nuove ed interessanti conoscenze. Mettete da parte la malinconia ed uscite.

CANCRO
22/6 - 22/7



Per mantenere una promessa fatta nei giorni scorsi ad una persona di famiglia, rinunciate, se necessario, ad un impegno che vi interessa molto di più. Pensate all'amore.

LEONE
23/7 - 23/8



Le ore della mattinata vi serviranno di preparazione, ma quelle pomeridiane saranno quelle delle realizzazioni pratiche. Seppiatele sfruttare convenientemente. Un invito.

VERGINE
24/8 - 22/9



Un collaboratore vi farà una proposta di lavoro allettante e originale, ma dal futuro incerto. Non vi pentirete di aver rifiutato. Maggiore attenzione per la salute.

BILANCIA
23/9 - 22/10



L'odierna posizione degli astri vi renderà particolarmente critici ed esposti a qualche malinteso che dovrete cercare di chiarire con la calma, indispensabile in questi casi.

SCORPIONE
23/10 - 22/11



Solo con il dialogo e la tolleranza, potrete risolvere parecchi malintesi con un amico. Fra voi e una persona conosciuta da poco nascerà una bella storia d'amore.

SAGITTARIO
23/11 - 21/12



Siate più obiettivi nei giudizi e non lasciatevi influenzare da preconcetti di sorta. Valutate un collaboratore per quello che vale. Grande affiatamento nel rapporto d'amore.

CAPRICORNO
22/12 - 20/1



Fin dal primo mattino vi sentirete pieni di energie, intraprendenti e sicuri di voi stessi. Molto buoni e rassicuranti i rapporti con le persona amata. Un invito.

ACQUARIO
21/1 - 19/2



Avvertirete una certa tensione in famiglia. E' molto probabile che veniate coinvolti, vostro malgrado, in una discussione. Buone possibilità per chi cerca un lavoro.

PESCI
20/2 - 20/3



Il vostro realismo si tradurrà in un ottimo senso pratico, vi ispirerà numerose scelte e vi permetterà di far tesoro delle occasioni utili. Una buona organizzazione.

VIA FABIO SEVERO, 42 - TS

SOSTITUZIONE CALDAIA SOPRALLUOGO GRATUITO

VIESSMANN

BAXI JUNKERS

Vaillant

RIELLO

25 ANNI

SEMPRE CON VOI DAL 1996

040 633.006

VECTASRL@GMAIL.COM

WWW.VECTASRL.IT

IL PICCOLO

fondato nel 1881

Direttore responsabile:
Omar Monestier

Condirettrice: Roberta Giani

Ufficio centrale: Alessio Radossi (responsabile), Maddalena Rebecca (vicaria), Maurizio Cattaruzza; Cronaca di Trieste: Matteo Unterwieser; Cronaca di Gorizia e Monfalcone: Pietro Comelli; Cultura e spettacoli: Arianna Boria; Sport: Roberto Degrassi

Redazione
34121 Trieste, via Mazzini 14
Telefono 040/3733.111
Internet: http://www.ilpiccolo.it

Pubblicità
A. Manzoni&C. S.p.A.
34121 Trieste, via Mazzini 12
tel. 040/6728311,
fax 040/366046

Stampa
GEDI Printing S.p.A.
Viale della Navigazione
Internale, 40
35219 Padova

La tiratura del 14 aprile 2022 è stata di 15.122 copie.

Certificato ADS n. 8866 del 05.05.2021

Codice ISSN online TS 2499-1619

Codice ISSN online GO 2499-1627



Abbonamenti
c/c postale 22810303 - ITALIA: con preselezione e consegna decentrata agli uffici P.T. (7 numeri settimanali) annuo € 350, sei mesi € 189, tre mesi € 100, (sei numeri settimanali) annuo € 305, sei mesi € 165, tre mesi € 88, (cinque numeri settimanali) annuo € 255, sei mesi € 137, tre mesi € 74.
Estero: tariffa uguale a ITALIA più spese recapito - Arretrati doppio del prezzo di copertina (max 5 anni).
Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in abbonamento postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art.1, comma 1, DCB Trieste.
Prezzi: Italia € 1,50, Slovenia € 1,50, Croazia KN 11,25.

Titolare del trattamento dei dati personali: GEDI News Network S.p.A.
Soggetto autorizzato al trattamento dati (Reg. UE 2016/679) - il Direttore Responsabile della testata.
Ai fini della tutela del diritto alla privacy in relazione ai dati personali eventualmente contenuti negli articoli della testata e trattati dall'Editore, GEDI News Network S.p.A., nell'esercizio dell'attività giornalistica, si precisa che il Titolare del trattamento è l'Editore medesimo.
E' possibile, quindi, esercitare i diritti di cui agli artt. 15 e seguenti del GDPR (Regolamento UE 2016/679 sulla protezione dei dati personali) indirizzando le proprie richieste a: GEDI News Network S.p.A., Via Ernesto Lugaro n. 15 - 10126 Torino; privacy@gedinetwork.it.
Il Piccolo Tribunale di Trieste n. 1 del 18.10.1948

GEDI NEWS NETWORK S.p.A.
Via Ernesto Lugaro n. 15
10126 Torino

CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE
Presidente
Maurizio Scanavino

Amministratore Delegato
e Direttore Generale
Fabiano Begal

Consiglieri:
Gabriele Acquistapace
Gabriele Comuzzo
Corrado Corradi
Francesco Dini
Luigi Vanetti

C.F. e iscrizione al Registro
Imprese n. 06598550587
P.IVA 01578251009
N. REA TO-1108914

Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento di GEDI Gruppo Editoriale S.p.A.

Presidente
John Elkann

Amministratore Delegato
Maurizio Scanavino

Direttore editoriale GEDI
Maurizio Molinari

Direttore editoriale
Quotidiani Locali
Massimo Giannini

ONORANZE FUNEBRI



Numero Verde
800 833 233

NUOVA SEDE

Strada di Fiume, 332 - **DI FRONTE L'OSPEDALE DI CATTINARA**
tel. 040 2031456

TRIESTE Via di Torre Bianca, 37/A | Via della Zonta, 7/D
TRIESTE Via dell'Istria, 139 - **DI FRONTE AL CIMITERO DI S.ANNA**
SAN GIACOMO Via dell'Istria, 16/C | **OPICINA** Via di Prosecco, 18
MONFALCONE Via San Polo, 83